



Spaghetti carbonara

von marta ostertag

Mengen für 15 Personen

1.875 kg Spaghetti	
330 g Zwiebeln	
563 g Speckwürfeli	oder Bratspeck
1.13 Liter Rahm	
15 Stück Eier	
375 g Parmesan	
4.5 g Salz	und wenig Muskat und Pfeffer

Spaghetti im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen

Zwiebel schälen und fein hacken. Speck in feine Streifen schneiden. Speck in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett knusprig braten, herausnehmen. Hitze reduzieren, Zwiebel in derselben Pfanne ca. 5 Min. dämpfen. Spaghetti und Speck begeben und heiss werden lassen. Hitze reduzieren. Rahm, Eier und Käse gut verrühren, würzen, über die Spaghetti giessen, mit zwei Gabeln sorgfältig mischen, nur noch heiss werden lassen (die Eier sollen nicht gerinnen), sofort servieren.