

# Spaghetti Carbonara und Ölsauce von Nadja Mauerhofer

Mengen für 10 Personen

Zauber Sie den Klassiker der italienischen Pastasaucen aus Speck, Eiern und Parmesan.

Quelle: [https://ww2.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_APXX030601\\_0075A-40-de?ps=10](https://ww2.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_APXX030601_0075A-40-de?ps=10)

Tags: günstig, schnell, Einfach

1.25 kg Spaghetti	Teigwaren al dente kochen, abtropfen
1.0 Stück Zwiebeln	in derselben Pfanne ca. 5 Min. dämpfen, Spaghetti und Speck beigegeben, heiss werden lassen, Hitze reduzieren
250 g Parmesan	
7.5 dl Halbrahm	
10 Stück Eier	
50 g Salz	
20 g Pfeffer	
5.0 g Muskatnuss	alles gut verrühren, darüber giessen, mit zwei Gabeln sorgfältig mischen, heiss werden lassen (die Eier sollen nicht gerinnen), sofort servieren
200 g Cherry-Tomaten	
100 g Pinienkerne	
100 g Basilikum	