

Spaghetti Carbonara und Ölsauce von Nadja Mauerhofer

Mengen für 42 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

Tags: schnell, Einfach, günstig

5.25 kg Spaghetti	Teigwaren al dente kochen, abtropfen
4.2 Stück Zwiebeln	in derselben Pfanne ca. 5 Min. dämpfen, Spaghetti und Speck beigegeben, heiss werden lassen, Hitze reduzieren
1.05 kg Parmesan	
3.15 Liter Halbrahm	
42 Stück Eier	
210 g Salz	
84 g Pfeffer	
21 g Muskatnuss	alles gut verrühren, darüber giessen, mit zwei Gabeln sorgfältig mischen, heiss werden lassen (die Eier sollen nicht gerinnen), sofort servieren
840 g Cherry-Tomaten	
420 g Pinienkerne	
420 g Basilikum	