



# Willkommenspasta von Rahel Bürgi

Mengen für 10 Personen

Wer?

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200904\\_53/spaghetti-carbonara-mit-rahm/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200904_53/spaghetti-carbonara-mit-rahm/)  
<https://fooby.ch/de/rezepte/15048/cinque-pi?startAuto1=0&menge=10>

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Salz

Ausrüstung: Knoblauchpresse

1.0 kg Spaghetti	Im Salzwasser kochen
50 g Zwiebel	In Würfel schneiden
3.75 dl Rahm	
5.0 Stück Eier	
125 g Parmesan	Vermischen, würzen und über die Spaghetti giessen.
3.75 dl Halbrahm	
45 g Tomatenpuree	
* 3 g Knoblauchzehen	Aufkochen
65 g Parmesan	
* 25 g Peterli	Beigeben und Hitze reduzieren
300 g Cherry-Tomaten	Beigeben und 5 Min. weiterköcheln
170 g Bratspeck	Anbraten

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Blablabla