

# Spaghetti Carbonara

42 Pt alles



Zutaten für 2 Personen:

- 2 Knoblauchzehen
- 70 g Wangen- oder Bauchspeck, gewürfelt
- 3 EL Olivenöl
- 3 Eier
- 40 g Parmesan, gerieben
- 40 g Pecorino, gerieben
- 360 g Spaghetti
- Salz, Pfeffer
- 1/2 Bund Petersilie

Zubereitung:

Die Pasta in Salzwasser al dente kochen.

Währenddessen:

1. Die Eier mit der Hälfte des geriebenen Käses verquirlen.
2. Den Knoblauch abziehen, in feine Würfel schneiden und mit den
3. Speckwürfeln in einer Pfanne mit Olivenöl glasig anschwitzen.
4. Die Spaghetti abgießen (eine Tasse Nudelwasser abfüllen)
5. Spaghetti in die Pfanne mit dem Speck geben und gründlich vermengen.

**Die Pfanne vom Herd nehmen**, die Ei-Käse-Masse hineingießen und schnell unter die Nudeln mischen. Nudelwasser dazugeben. Dabei dürfen die Eier nicht stocken, sondern eine cremige Sauce ergeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren die "Spaghetti alla carbonara" in eine vorgewärmte Schüssel geben. Die Petersilie waschen, fein hacken und unterheben. Den restlichen Käse dazu reichen.

(Ich muss das auch mal mit geschnittenen Würstchen probieren)