

Rezept für Spaghetti Alla Carbonara

von
Thorben Dierkes

7. Januar 2017

1 Zutaten

- Salz
- 2 große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 125g Bacon in Streifen
- 400g Spaghetti
- 100g Schlagsahne
- Pfeffer
- 3 frische Eier
- 60g geriebener Parmesan

2 Zubereitung

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum kochen bringen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und

den Bacon darin 5 Minuten anbraten. Die Nudeln in das kochende Wasser geben, umrühren und ca. 7-8 Minuten garen. Sahne zum Bacon in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz einköcheln lassen. Dann abschmecken.

Die Eier in eine Tasse aufschlagen, dabei Eigelb und Eiweiß nicht verrühren. Die Spaghetti abgießen, abtropfen lassen und zurück in den heißen Topf geben. Die Eier untermengen, bis sie stocken. Baconsauce zufügen. Alles auf einem Teller verteilen und sofort mit dem Parmesan bestreut servieren.

Tipp: Verwende pro 100g Nudeln 1l Wasser.