



Spaghetti Carbonara

Den Speck vom Rand befreien und in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Einen großen Topf mit Wasser erhitzen und ca. 1 Eßlöffel Salz hineingeben. Wenn das Wasser kocht, die Nudeln hineingeben und bissfest (al dente) kochen lassen.

Zwischenzeitlich die Eier, den Parmesan und die Sahne in einer Schüssel gut verschlagen. Den Speck zugeben.

Wenn die Nudeln fertig sind abseien, jedoch **nicht** mit kaltem Wasser abschrecken sondern in eine Pfanne geben. Die Carbonaramasse über die Nudeln geben und bei niedriger Hitze noch 1 - 2 Minuten erwärmen bis die Sauce eindickt. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen hervorragend ein gut gekühltes deutsches Bier oder ein kräftiger **Montepulciano Palio** (erhältlich bei Olivenoel und mehr ...)

Gelingt leicht in 30 Minuten



Zutaten für 6 Personen

ca. 600 g Spaghetti
10 Scheiben Frühstücksspeck
6 frische Eier
100 - 150 g frisch geriebenen
Parmesan
500 ml Sahne

