

Spaghetti alla Carbonara

Zubereitungszeit:

Circa 20 Minuten.

*Solange wie die Pasta
dauert.*

Dazu ist zu sagen:

*Original mit Ei, muss
aber nicht sein!*

Reicht für 2 Personen.

- | | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Spaghetti oder andere Pasta für 2 Personen | in kochendes Salzwasser geben. |
| 2. | 150 g durchwachsener Speck oder Frühstücksspeck | würfen und in einer Pfanne ausbraten. Ausgelassenes Fett gegebenenfalls abgießen. |
| 3. | 1 große Zwiebel | hacken, zum Speck geben und mit anbraten. |
| 4. | 2 Knoblauchzehen | zerdrücken und in die Pfanne geben. |
| 5. | 50 g Parmesan | reiben. |
| 6. | 50 ml Sahne, 50 ml Milch, den Parmesan, 2 Eier, frisch gemahlener Pfeffer und Salz | zu einer Sauce verrühren. |
| 7. | Die Sauce | unter ständigem Rühren leicht erwärmen, eindicken lassen, aber nicht kochen, sonst flockt das Ei aus. |
| 8. | Die Nudeln mit der Carbonara | heiß servieren. |

Variationen zu einer Käsesauce:

- Das Ei weglassen, dann kann man die Sauce auch kochen und muss weniger aufpassen.
- Frischkäse oder zerdrückten Feta dazugeben. Mehr und anderen Käse dazugeben.
- Die Zwiebeln mit Weißwein ablöschen.
- Die Sauce falls nötig etwas mit Mehl andicken (siehe auch Béchamelsauce).
- Frisch gehackte Petersilie darüberstreuen.
- Mit gedünstetem Broccoli oder Pilzen ergänzen.