

# SPAGHETTI CARBONARA

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 500 g Spaghetti
- 300 g Speckwürfel (Pancetta)
- 5 Eier
- 250 ml Schlagobers / Schlagsahne
- 2 EL geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer

## Dekoration:

- Basilikum
- Parmesan

## Zubereitung:

Speckwürfel in einer beschichteten Pfanne auslassen bis sie knusprig sind. Eier, Schlagobers und Parmesan versprudeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen, danach abseihen, zurück in den noch warmen Kochtopf geben, die gebratenen Speckwürfel und die Eierobersmischung unterrühren. Den Herd nicht mehr einschalten, oder nur auf kleinster Stufe, die Eier-Oberssauce soll nur leicht stocken, dazu reicht es in der Regel wenn der Kochtopf noch warm ist.

Spaghetti anrichten, mit Basilikum und geriebenem Parmesan servieren.