Spaghetti Carbonara mit Sahne

Zutaten für 5 Portionen

- 500 g Spaghetti
- 6 Eigelb (aus frischen Eiern, nicht älter als 10 Tage)
- 200 ml Sahne
- 100 g Parmesan
- 250 g geräucherte Schinkenwürfel (oder Speck)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter

Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 12 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 17 Minuten

Zubereitung:

1. Als erstes kochst du die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente.
2. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch. Würfel sie klein. Brate sie mit den Schinkenwürfeln in Butter knusprig an.
3. Schlage die Eier auf und trenne sie. Reibe den Parmesan.
   Verquirle das Eigelb mit der Sahne und dem geriebenen Parmesan und würze die Masse mit Salz.
4. Gieße die Spaghetti ab und gib sie heiß in den Topf zurück. Gib die Schinkenwürfel dazu.
5. Rühre die Eier-Sahne-Parmesan-Masse ordentlich unter.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.