

## Spaghetti Carbonara



*stillfreundlich*

*kleinkindtauglich*

### **Spaghetti Carbonara – ein Nudelhit für Kinder und Erwachsene, der wirklich schnell und einfach zubereitet ist**

Wie fast alle Kinder könnten unsere drei Lieblinge jeden Tag Nudeln essen und auch wenn ich Pasta gerne mag, hängen sie mir doch irgendwann zum Halse raus. Auf der Suche nach abwechslungsreichen Zubereitungsarten haben wir schon vor einer ganzen Weile Spaghetti Carbonara in unser Repertoire aufgenommen. Das schöne daran: es geht mindestens so schnell wie eine einfache Tomatensauce und ist genauso lecker.

Im Original werden Spaghetti Carbonara ohne Sahne zubereitet – in unserer Familienvariante gehört sie allerdings zu den Zutaten. Dazu enthält der italienische Klassiker getrockneten Bauchspeck, Pancetta genannt, den ich oft durch Schinkenwürfel ersetze. Außerdem sorgen Eigelb und frischer Parmesankäse später für die Cremigkeit. Wer es etwas originaler kochen möchte, verwendet geriebenen Pecorino-Käse, der aus Schafsmilch besteht.

#### **• Zutaten für 5 Portionen**

- 500 g Spaghetti
- 6 Eigelb (Achtung: nur wirklich frische Eier verwenden)
- 200 ml Sahne
- 100 g frisch geriebenen Parmesan
- 300 g Speck oder Schinkenwürfel

### **So werden die Spaghetti Carbonara zubereitet:**

1. Als erstes kochst du die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente.
2. Währendessen brätst du die Schinkenwürfel knusprig an. Wer mag, schwitzt dabei

- einige Zwiebelwürfel oder Knoblauch mit an.
3. Schlage die Eier auf und trenne sie. Reibe den Parmesan.
  4. Nun verquirlst du das Eigelb mit der Sahne und dem geriebenen Parmesan und würzt die Masse mit Salz.
  5. Gieße die Spaghetti ab und gib sie heiß in den Topf zurück. Gib die Schinkenwürfel dazu.
  6. Nun rührst du die Eier-Sahne-Parmesan-Masse ordentlich unter.

Frischen Pfeffer geben wir nach Belieben am Tisch dazu, da ich immer für die ganze Familie mit Kindern koche. Außerdem garnieren wir sie gern noch mit viel frischer Petersilie – das mögen wir Erwachsenen sehr gern ;-)

Lasst es euch schmecken!

## Unsere Empfehlung für Dich:

### MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>