Original Spaghetti Carbonara

Zutaten für 5 Portionen

- 400 g Spaghetti
- 150 g Speck (Guanciale oder Pancetta)
- 4 Eier (maximal 10 Tage alt)
- 100 g Parmesan (oder Pecorino)
- Salz
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer
- Butter (zum Anbraten)

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung der klassischen Carbonara

1. Koche die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente.

2. Brate währenddessen den Speck richtig schön knusprig an. Wer mag, kann auch etwas Knoblauch zugeben. Nimm die Pfanne anschließend von der Kochplatte, damit sie etwas abkühlt.

3. Schlage die Eier auf. Reibe den Parmesan. Verquirle beides und würze die Eiermasse mit etwas Salz und Pfeffer.

4. Gieße die Spaghetti ab, aber fange dabei das Nudelwasser auf. Mische die Spaghetti mit dem gebratenen Speck.

5. Verrühre die Nudeln mit der Eiermasse. Gib nach und nach etwas Nudelwasser dazu, bis deine Spaghetti Carbonara schön cremig sind.

6. Serviere die Spaghetti Carbonara mit frisch geriebenem Pfeffer und gehackter Petersilie.

Mein Tipp: Am besten nutzt du den italienischen Speck wie ”Guanciale”, da dieser dem Gericht den typischen Geschmack verleiht. Alternativ kannst du aber auch auf geräucherten Speck wie z. B. "Pancetta" zurückgreifen.

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