

Spaghetti Carbonara



stillfreundlich

kleinkindtauglich

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

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 20 Minuten

Spaghetti Carbonara selber machen - so gehts:

1. Koche die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente.
2. Brate währenddessen 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. Verquirle du das Eigelb mit der Sahne und dem geriebenen Parmesan und würze die Masse mit Salz.
4. Gieße die Spaghetti ab, aber fange eine Kelle Nudelwasser auf. Gib die Pasta samt der

Kelle Nudelwasser heiß in die Pfanne zu den Schinkenwürfeln.

5. Rühre 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 Spaghetti Carbonara gern noch mit viel frischer Petersilie - das mögen wir Erwachsenen sehr gern ;-)

Lasst es euch schmecken!

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

