

Spaghetti Carbonara

Zutaten (für 4 Personen):

- 400 g Spaghetti
- 100 g Speckwürfelchen
- 1-2 Knoblauchzehen
- 3 Eier
- 1 dl Rahm
- Pfeffer aus der Mühle
- wenig Salz
- 75 g Sbrinz, gerieben

Zubereitung (ca. 30 Minuten)

1. Teller warm stellen. Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen.
2. Speck in der Bratpfanne knusprig braten, Pfanne vom Herd nehmen. Knoblauch dazu pressen, umrühren. Pfanne etwas abkühlen lassen, damit die Eimasse nicht gerinnt beim Mischen mit den Spaghetti.
3. Eier, Rahm, Pfeffer und Salz in einer Schüssel kräftig verrühren. Sbrinz daruntermischen.
4. Eimasse in die abgekühlte Bratpfanne zu Speck und Knoblauch giessen. Spaghetti abgiessen und gut abtropfen lassen, zur Eimasse geben.
5. Vorsichtig mischen.
6. Spaghetti auf vorgewärmten Tellern verteilen und nach Belieben Sbrinz darüber reiben.