

Spaghetti alla Carbonara (I)

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Spaghetti, 200 gr Speck, 4 mittelgroße (GANZ frische) Eier, 50 gr Parmesan (im Stück), 300 ml Sahne, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle, 2 Zweige frische Kräuter (zur Dekoration), 1 Teelöffel Öl.

Die Vorbereitungen:

Den Speck vom Rand befreien und in schmale Streifen schneiden, im heißen Öl kross braten und auf Küchentücher entfetten. Den Käse reiben, mit den (wirklich ganz frischen) Eiern (am Besten von den eigenen Hühnern) und der Sahne verrühren.

Die Zubereitung:

Den Speck mit der Sahne-Mischung verrühren, die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen und im Sieb abtropfen, im Topf mit der Sahne-Mischung verrühren und auf dem Herd noch einmal ganz kurz (Vorsicht: wenn der Herd zu heiß ist oder der Topf zu lange auf dem Herd steht, gerinnt die Sauce und alles ist hin...), verteilen das Gericht auf Tellern und dekorieren mit frischen Kräutern.

Sofort servieren und Guten Appetit!