Spaghetti carbonara
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

400 gr Spaghetti (oder andere Sorte nach Vorliebe..), 100 gr Butter, 4 Esslöffel Olivenöl, 2 gehackte Zwiebeln, 200 gr Kochschinken (würziger mit magerem Speck), 4 Eigelb, 1 Becher süße Sahne (alternativ Crème fine), 100 gr geriebener Parmesan, Milch.

Die Vorbereitungen:

-Zwiebeln fein würfeln

-Kochschinken bzw. Speck oder Landschinken würfeln

-Eigelb, Sahne und Parmesan verquirlen und mit Muskat, Salz und frischem Pfeffer würzen

Die Zubereitung:

Während die Nudeln in leicht gesalzenem Wasser bissfest kochen, werden die Zwiebeln mit dem Schinken (Speck) in Butter und Olivenöl angeschwitzt.

Über die abgetropften Nudeln, die wieder in der Kochtopf zurück wandern, gibt man ZUERST (Hält man die Mischungsfolge nicht ein, kann es zu Ausflockungen kommen und die Soße ist ruiniert!) die Zwiebel-/Schinken-Mischung und vermengt das Ganze gründlich. Anschließend wird die Sahne-Ei-Käse-Mischung unterrührt bis alles eine cremige Soße ergibt. Nach Geschmack etwas Milch zum "verlängern" der Soße unterrühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Alles nochmals mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und servieren - für sehr gute Esser als Vorspeise, für andere als Hauptgericht.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de