

Spaghetti Carbonara bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Spaghetti, 1 große Zwiebel, 300 gr frische Champignons, 6 Scheiben gekochten Schinken, 4 Eier, 300 gr Sahne.

Die Zubereitung:

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser garen. 2-3 EL Öl in eine großen Pfanne erhitzen, die klein geschnittenen Zwiebeln und Pilze anbraten. Den gekochten Schinken in Würfel schneiden und ebenfalls anbraten. Die Eier mit der Sahne, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Paprikapulver gut verrühren, kräftig abschmecken und mit den gegarten Spaghetti in die Pfanne geben, gut verrühren. Die Eiermasse stocken lassen, evtl. nachwürzen.