Spaghetti Carbonara
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

200 gr Schmelzkäse, 1 Becher Sahne, 200 gr Kochschinken, 1 große Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 1 Becher Schmand, 3 Beutel Heller Soßenbinder, 150 ml Tomatenmark, 500 gr Spaghetti, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Kochschinken in dünne Streifen schneiden, Zwiebel und Knoblauch in Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Kochschinken, Zwiebel und Knoblauch anbraten, den Streichkäse dazugeben. Aschließend die Sahne und den Schmand unterrühren. Kurz bevor es zu Kochen beginnt das Tomatenmark zugeben, dann kommt es darauf an wie steif man die Soße haben will. Helle Soße unterrühren (Menge nach Geschmack), die Soße über die Spaghetti geben. Fertig!