

# Spaghetti carbonara

## Für zwei Personen

250 g Spaghetti	200 g Pancetta	50 ml Sahne
3 Eier	250 g Parmesankäse	20 ml Olivenöl
2-3 Stengel Basilikum	1 Stengel Oregano	Salz, Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Spaghetti darin bissfest kochen. Eine Glasschüssel im Ofen auf 40 Grad erwärmen. Den Pancetta in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anrösten. Die Eier trennen, das Eiweiß kann anders verwendet werden. Den Parmesankäse reiben. 50 Gramm davon für das Anrichten zur Seite stellen. Die Eigelbe mit dem Parmesan in der vorgewärmten Glasschüssel vermengen. Die Spaghetti und den Pancetta dazugeben. Alles durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Bedarf etwas Sahne dazugeben und mit Oregano abschmecken. Die Spaghetti mit etwas Parmesankäse und den Kräutern auf Tellern anrichten und servieren.

Siegfried Scheer am 29. Januar 2015