

Spaghetti carbonara mit Bacon

Für 3 Personen:

250 g Spaghetti	10 g Butter	150 g Bacon
3 Eier	30 g Parmesan	Knoblauch
Salz, Pfeffer		

Spaghetti in reichlich Salzwasser (1:10) bissfest kochen. Inzwischen Butter in einer Pfanne auslassen, aber nicht braun werden lassen. Bacon oder Bauchspeck in feine Streifen schneiden und in der heißen Butter knusprig ausbraten. Eine größere Zehe Knoblauch pellen und im Ganzen zum Bacon in die Pfanne geben. Wenn die Knoblauchzehe leicht zu bräunen anfängt, wird sie mit einem Löffel wieder entfernt. Der Knoblauch darf nicht zu dunkel werden, da er sonst bitter wird. Ganz frische Eier in eine kleine Schüssel aufschlagen und mit 10 g vom Parmesan verquirlen. Da der Parmesan würzig genug ist, werden die Eier nur mit wenig Salz gewürzt. Mit frisch gemahlenem Pfeffer darf dagegen reichlich gewürzt werden. Die bissfest gegarten Spaghetti in ein Sieb gießen. Dabei zum Vorwärmen das heiße Kochwasser in einer großen Schüssel auffangen. Die gut abgetropften Spaghetti in die Pfanne geben und mit dem Bacon mischen. Das Kochwasser aus der Schüssel abgießen, bis auf einen kleinen Rest von ungefähr zwei Esslöffeln Wasser. Die verquirlten Eier zum heißen Wasser in die Schüssel geben und mit einem Schneebesen so lange verrühren, bis die Sauce dicklich wird. Spaghetti untermischen und die Spaghetti Carbonara mit dem restlichen Parmesan vermischen.

NN