

Spaghetti carbonara mit Bauchspeck

Für 4 Personen:

150 g Bauchspeck 3 EL Salz 3 EL Olivenöl
500 g Spaghetti 4 Eier 100 g Pecorino

Wasser aufsetzen, um die Nudeln darin zu kochen. Den Bauchspeck in kleine Scheiben schneiden. Anschließend den Bauchspeck in eine Pfanne geben und mit Olivenöl glasig anbraten. Die Eier in eine Schüssel geben und den Pecorino (Hartkäse) hinzureiben. Beides gut miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bauchspeck in die Schüssel mit den Eiern und dem Pecorino geben. Den Deckel auf dem Nudeltopf durch eine Schüssel austauschen. Dadurch wird die Schüssel warm. Nachdem die Nudeln al dente sind, werden sie in die warme Schüssel gegeben und die Sauce aus Eiern, Pecorino und Bauchspeck darüber gegossen.

NN