

Italienische Spaghetti Carbonara, Schinken, Parmesan

Für 4 Personen:

400 g Spaghetti	150 g Schinkenspeck	1 Knoblauchzehe, geschält
1 Ei	Pfeffer	100 g Parmesan, gerieben

Die Spaghetti im Salzwasser al dente kochen.

Den Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne leicht anbraten.

Knoblauchzehe hinzufügen und weitere 5 Minuten braten.

Das Ei in einer Schüssel aufschlagen und die gekochten Spaghetti dazugeben.

Durch die Hitze der Spaghetti kocht das Ei und es entsteht eine Sauce.

Den Knoblauch aus der Pfanne nehmen.

Den Schinkenspeck und das Fett aus der Pfanne zu den Nudeln hinzufügen, alles gut durchrühren und warm servieren.

Vor dem Servieren den Käse über Spaghetti Carbonara streuen.

NN am 31. Mai 2021