

# Spaghetti Carbonara mit Pancetta und Parmesan

## Für 4 Personen:

400 g Spaghetti	150 g Pancetta, gewürfelt	3 Eigelb
100 g gerieb. Parmesan	50 ml Sahne	Salz, Pfeffer
frische Petersilie		

Spaghetti al dente kochen.

In einer Pfanne Pancetta knusprig goldbraun braten.

In einem Topf die Sahne erwärmen.

Mit dem frisch geriebenen Parmesan vermengen bis eine reichhaltige Sauce entsteht.

Eigelb in einer Schüssel verquirlen und nach und nach in die warme Parmesan-Sahne-Sauce einrühren, um eine cremige und seidige Konsistenz zu erreichen.

Die knusprigen Pancetta-Würfel zu den al dente gekochten Spaghetti geben und die cremige Parmesan-Sahne-Sauce darüber gießen.

Alles sorgfältig vermengen.

Die Spaghetti Carbonara mit frischer Petersilie garniert servieren.

Verwende hochwertige Eier und frischen Parmesan für einen intensiveren Geschmack.

Achte darauf, die Eigelbe langsam in die warme Sauce einzurühren, um eine geschmeidige Konsistenz zu gewährleisten.

Experimentiere mit verschiedenen Pastaformen, um die Textur des Gerichts zu variieren.

NN am 25. Januar 2024