

Spaghetti Carbonara

Für 2 Personen:

250 g Spaghetti 100 g Speck 4 Eigelb
1 Bund Petersilie 150 g Parmesan 1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer

Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne krossbraten.

Spaghetti kochen und die gekochten Spaghetti dann in die heiße Pfanne geben und mit dem Speck vermengen.

Eier und Eigelbe vermengen, einen kleinen Schuss vom abgekühlten Kochwasser dazu.

Die Spaghetti-Speck-Pfanne etwas abkühlen lassen.

In die Pfanne jetzt die Eiermischung und frisch geriebenen Parmesan geben durchrühren.

Wenn das Ei anfängt zu stocken, ganz schnell anrichten.

Gehackte Petersilie und schwarzen Pfeffer oben drauf, fertig.

Steffen Henssler am 26. Juni 2020