

Spaghetti Carbonara

Für 2 Personen:

200 g Spaghetti 150 g Speck 6 Eigelb
100 g Parmesan 100 ml Sahne 1 Msp. Pfeffer
1 Spur Olivenöl

Speck in Streifen schneiden, in die Pfanne mit heißem Olivenöl geben und rösten lassen. Während der Speck röstet, die Eier trennen, Parmesan fein reiben und zu dem Eigelb geben. Außerdem noch einen Schuss Sahne dazugeben.

Die gekochten Spaghetti direkt zum Speck in die Pfanne geben und durchschwenken. Ein bisschen Nudelwasser dazugeben, von der Platte nehmen und etwas abkühlen lassen.

Dann das Eigelb mit dem Parmesan drüber geben, mit ordentlich schwarzem Pfeffer würzen und durchmischen.

Dabei dürfen die Nudeln nicht zu heiß sein, damit das Ei nicht gerinnt, denn es soll ja cremig bleiben.

Zum Schluss noch ordentlich Parmesan obendrauf reiben.

Steffen Henssler am 12. Oktober 2020