

Spaghetti Carbonara

Für 2 Portionen

250 g Nudeln	50 g Speck	50 g Parmesan
2 Eigelbe	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Die Spaghetti in Salzwasser bissfest garen und das Wasser abgießen. Den Speck in fein Streifen schneiden und in eine Pfanne mit heißem Olivenöl geben und anbraten. Die Eigelbe mit ein wenig geriebenem Parmesan in eine Schüssel geben. Die Nudeln zum Speck hinzufügen, mit schwarzem Pfeffer würzen und die Eimischung untermischen. Das Ganze kurz stocken lassen.

Steffen Henssler am 19. 08. 2011