

Spaghetti Carbonara



Rezept für 4 - 6 Portionen

Einkaufsliste

- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Speckscheiben dünn
oder gewürfelt
- 3 dl Rahm
- 2 Eier
- 100 g Reibkäse
Salz, Pfeffer
- 1 Messerspitze
Muskat und Curry
- 500 g Spaghetti

Vorbereiten

- a 1 Zwiebel fein scheiden
- b 1 Knoblauchzehe fein schneiden oder pressen
- c 150 g Speck schneiden in Würfel oder dünne Scheiben
- d 2 Eigelbe (Eiweiss wird nicht benötigt) mit 1 dl Rahm vermischen (Liaison herstellen)

Zubereiten

- e In einer mittleren Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die fein gehackten Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
- f 150 g geschnittenen oder gewürfelten Speck dazugeben und ca. 1 - 2 Minuten weiter dünsten.
- g 2 dl Rahm dazugeben, würzen mit Salz, Pfeffer, Muskat und Curry oder Gewürz nach Wahl und alles leicht einköcheln lassen.
- h 100 g Reibkäse darunter mischen.
- i Sauce vom Herd nehmen und mit Eigelb-Rahm Liaison vermischen.
- k Sauce darf nicht mehr kochen, nur in Pfanne warm werden lassen, da sonst das Eigelb gerinnt!
- l Al dente gekochte, heisse Spaghetti zusammen mit der Sauce in einer hohen Pfanne vermischen.
- m Spaghetti auf vorgewärmtem Teller servieren und nach belieben mit Reibkäse, Peterli und ev. einem Tomatenschnitt garnieren.
- n Sofort servieren, da sonst Ei gerinnt oder dickflüssig wird.
Vorsicht, da Eier nicht gekocht werden unbedingt frische Eier verwenden.