

Spaghetti Carbonara



Zutaten für 2 Portionen

200-250g Spaghetti

Salz

50g durchwachsener Speck

2-3 Eier (je nach Größe)

50g Pecorino

50g Parmesan

schwarzer Pfeffer

glatte Petersilie

Spaghetti in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen.

Den Speck fein würfeln und in heißer Pfanne auslassen. Die Eier verquirlen und geriebenem Käse untermischen, mit frisch gemahlenem Pfeffer kräftig würzen.

Die Pfanne mit dem Speck vom Herd nehmen.

Spaghetti abgießen, dabei etwas Nudelwasser auffangen und zur Seite stellen.

Spaghetti zum Speck geben und Eier-Käse-Mischung unterrühren. Sollte die Sauce nicht cremig genug sein, etwas Nudelwasser hinzugeben.

Mit glatter Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!

Stautenhof
MEIN BIOHOF