



Spaghetti nach Carbonara Art

Hauptgericht

ZUTATEN

250 g Spaghetti
100 g Heinrichsthaler
Gouda Reibekäse
4 Eier
nach Belieben Speck
(gewürfelt)
Salz, Pfeffer, Muskat und
frische Petersilie

ZUBEREITUNG

Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Die Eier trennen, da für die Carbonara nur das Eigelb benötigt wird und mit den Gewürzen verquirlen. Den Heinrichsthaler Gouda Reibekäse fein reiben und mit dem Eigelb vermischen.

In einer heißen Pfanne den Speck auslassen, sodass er knusprig wird. Den Speck zur Käse-Ei-Mischung geben und gut vermengen! Spaghetti abtropfen lassen. Danach in die Speckpfanne geben und Käse-Eiermischung sowie den Speck hinzufügen und alles gut vermischen.

Tipp: Die Pfanne sollte bei Zugabe der Käse-Ei-Mischung nahezu ausgekühlt sein, da das Ei sonst sofort stockt. Falls euch die Konsistenz noch nicht cremig genug ist, einfach 2-3 Esslöffel des Nudelwassers hinzugeben.

Zum Schluss mit frischer Petersilie dekorieren.

Guten Appetit!

ZUBEREITUNGS- ZEIT

20 min

SCHWIERIGKEITS- GRAD

Einfach

*guten
appetit!*