Penne Carbonara

Die Penne Carbonara schmeckt jedem. Einfach und rasch ist das italienische Gericht zubereitet. Wenn es wieder einmal ein schnelles Rezept sein soll.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

400 g	Penne
150 g	Räucherspeck
2 Stk.	Knoblauchzehe
3 EL	Butter (oder Schweineschmalz)
3 Stk.	Eier
100 g	Parmesan
	Pfeffer (weiß, frisch gemahlen)
	Salz

Zubereitung

1. Für die **Penne Carbonara** in einem Topf die Nudeln mit reichlich Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und mit einer Gabel leicht zerdrücken.

2. In einer großen Kasserolle die Butter erhitzen und den Räucherspeck und den Knoblauch so lange braten, bis die Knoblauchzehen rundum gebräunt sich und er Speck knusprig ist. Den Knoblauch entfernen.

3. Die Eier mit dem Parmesan in einer Schüssel gut verrühren, salzen und pfeffern.

4. Die abgetropften Penne-Nudeln in die Kasserolle geben und mit dem Speck vermischen. Topf von der Herdplatte nehmen. Eiermasse hineinschütten, rasch und kräftig verrühren bis alle Nudeln mit der Eier-Parmesan-Creme überzogen sind. Das fertige Gericht zu Tisch bringen

und auf Pasta-Teller servieren.

Tipp

Die Penne Carbonara mit gehacktem Basilikum garnieren.