

# Spaghetti carbonara mit Speck

Wenig Aufwand beim Kochen, viel Zeit zum Genießen: Rezept für delikate Spaghetti carbonara mit Speck.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

400 g	<a href="#">Spaghetti</a>
120 g	<a href="#">Speck</a>
3 EL	<a href="#">Schlagobers</a>
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
2 EL	Olivenöl
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Prise	Meersalz
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
100 g	<a href="#">Parmesan</a>

## Zubereitung

1. Für die feinen Spaghetti carbonara mit Speck zuerst die Spaghetti in einem großen Topf mit Salzwasser nach Anleitung al dente kochen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Eier in eine Schüssel schlagen. Mit Schlagobers, Salz und Pfeffer verrühren. Die Hälfte des Parmesans unterheben.
3. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Speck klein würfeln. Eine große Pfanne mit Olivenöl einstreichen und erhitzen. Die Speckwürfel darin auslassen, dann herausnehmen und warmstellen. Nun den Knoblauch ebenfalls anrösten.
4. Die abgetropften Spaghetti mit in die Pfanne geben und gründlich durchschwenken. Pfanne vom Herd ziehen und die Eiermasse unterrühren. Zum Schluss mit dem restlichen Parmesan bestreuen und die Speckwürfel verteilen.

## **Tipp**

Damit die Sauce für die Spaghetti carbonara mit Speck dickflüssiger wird, kann man statt ganzer Eier nur die Eigelbe verwenden.