Spaghetti alla Carbonara

Ein leckeres Rezept, um Spaghetti einmal anders zu genießen. Der Klassiker mit Schinken und Ei - Spaghetti alla Carbonara.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

400 g	Spaghetti
120 g	Schinken
2 Stk.	Knoblauchzehe
40 g	Butter
130 ml	Schlagobers
2 Stk.	Eier
2 Stk.	Eidotter
50 g	Käse (gerieben)
1 Prise	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Nicht nur im Sommer schmecken Spaghetti alla Carbonara besonders gut! Zuerst in einem Topf circa 1,5 l Wasser aufsetzen, salzen und zum Kochen bringen. Die Spaghetti darin garen, sodass sie bissfest sind. Diese dann abseihen, abschrecken und zur Seite stellen.

2. Den Schinken würfeln, den Knoblauch putzen und durch die Knoblauchpresse drücken. In einer Pfanne Butter erwärmen und den Schinken und den Knoblauch rösten. Nun Schlagobers hinzugeben und das Ganze kurz aufkochen lassen. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und 3/4 davon klein schneiden, den Käse reiben und beides mit in die Pfanne geben.

3. Nun die Hälfte der Eier aufschlagen und den Dotter vom Eiklar trennen. Zu dem Dotter die restliche Hälfte der Eier komplett hinzuschlagen und miteinander verquirlen. Die Spaghetti in die Pfanne geben, gut mit der Schinken-Obers-Masse vermischen und das Ei Gemisch darübergießen. Das Ganze gut miteinander vermischen und heiß werden lassen. Doch Vorsicht, nicht mehr aufkochen lassen, sonst stockt das Ei!

4. Vor dem Anrichten die Spaghetti noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der restlichen Petersilie garnieren.

Tipp

Zu den Spaghetti alla Carbonara schmeckt sehr lecker frischer Kopfsalat oder Eisberg. Bei Kindern ist das Gericht mit gekochtem Schinken beliebter, als in der deftigen Variante mit geräuchertem Schinken! Nimmt man zweiten, dann mit dem Salz aufpassen, denn der Schinken selbst ist meist schon salzig und entfaltet dies erst in der Pfanne.