# Spaghetti Carbonara

Preiswert und lecker: Das Rezept für Spaghetti Carbonara ist ein italienischer Klassiker.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 400 g | Spaghetti |
| 220 g | Speck (leichte Varianten) |
| 200 ml | Schlagobers |
| 2 EL | Olivenöl |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 90 g | Parmesan |
| 4 Stk. | Eidotter |
| 1 Handvoll | Italienische Kräuter |

## Zubereitung

1. Für die Spaghetti Carbonara zunächst die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen. Währenddessen den Speck klein würfeln oder den Schinken in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Speck (oder Schinken) darin leicht anrösten.

2. Eidotter mit Pecorino (alternativ: Parmesan) und Schlagobers verrühren und kräftig salzen und pfeffern.

3. Die fertigen Nudeln abgießen und mit dem Schinken in der Pfanne vermischen. Kurz abkühlen lassen. Schließlich die Eier-Käse-Masse über die Nudeln geben und alles schnell (!) und gründlich vermengen, so dass die Eier nicht stocken.

4. Nach Belieben mit etwas geriebenem Käse (Parmesan) oder italienischen Kräutern bestreuen und servieren.

## Tipp

Um zu verhindern, dass die Eier-Käse-Masse in den Spaghetti Carbonara stockt, kann man einige Esslöffel des Nudelwassers aufheben und unter die Spaghetti mit dem Schinken rühren. So können die Eier nicht stocken und die Sauce wird besonders cremig.