

Spaghetti-Carbonara

Die Spaghetti-Carbonara ist eine einfache und rasche Rezept Idee. Die italienische Nudel Spezialität schmeckt immer wieder besonders gut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

75 g	Schinkenspeck
200 g	<u>Spaghetti</u>
1 EL	Butter
400 ml	Hühnerbrühe
100 g	Schlagobers
1 Bund	Schnittlauch
50 g	Bergkäse
1 Stk.	<u>Ei</u>
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1. Für die **Spaghetti-Carbonara** den Knoblauch abziehen und zerdrücken. Den Speck in kleine Würfel schneiden.
- 2. Die Butter in einem Topf erhitzen und den Speck rundum goldbraun braten. Die Hühnerbrühe, Schlagobers, zerdrückte Knoblauchzehe und Spaghetti hinzugeben. Aufkochen lassen und zirka 10-12 Minuten unter Rühren köcheln lassen.
- 3. Den Schnittlauch mit Wasser abspülen, trocken tupfen, und fein zerschneiden. Den Bergkäse reiben.
- 4. Nachdem die Nudeln bissfest gegart sind, von der Herdplatte nehmen. Etwa 2/3 vom Käse und das Ei hinzugeben und kräftig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Am Ende mit Schnittlauch und restlichen geriebenen Käse bestreuen.

Tipp