

Spaghetti Carbonara

Zutaten:

700 g Speck oder Schinken (am besten geräuchert)

2 Knoblauchzehen (anbraten und entnehmen)

100 ml Sahne (¼tel Becher)

etwas Butter oder geschmacksneutrales Öl

4 Frische Eier

Salz

Schwarzen Pfeffer (aus der Mühle)

Optional (aber sehr zu empfehlen): Frischen Parmesan

500 g Spaghetti

etwas Olivenöl (für die Spaghetti)

Die Spaghetti kochen. Währenddessen den Speck in kleine Würfel oder Streifen schneiden und mit etwas Butter oder Öl in einer Pfanne knusprig anbraten. Wenn der Speck anfängt, braun zu werden, von der Flamme nehmen und die Sahne dazugeben. Die Speck-Sahne Mischung abkühlen lassen und etwas Salz und reichlich Pfeffer dazugeben.

Wenn die Mischung nur noch handwarm ist, das Ei dazu schlagen und unterrühren.

Wenn die Spaghetti gut sind, schnell in einem Sieb abgießen und zurück in den Topf. Sofort die Speck-Sahne-Ei-Mischung dazugeben und unterrühren. Die Spaghetti dürfen keine Zeit zum Abkühlen haben! Den Deckel auf den Topf, eventuell kurz auf die noch warme Herdplatte stellen, und 2 Min. warten. Noch einmal umrühren und servieren.

Das Ei sollte stocken aber auf keinen Fall völlig hart werden. Da das Ei nicht vollständig gekocht wird ist es besonders wichtig, nur frische Eier zu verwenden.