

Spaghetti Carbonara mit Sahne

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

70 g Speckwürfel
1 Esslöffel Pflanzenöl
80 g Pecorino
200 ml Schlagsahne
2 Eier (möglichst frisch)
1 Prise(n) Muskat
Salz, Pfeffer
200 g Spaghetti
4 Zweig(e) Petersilie
1/2 unbehandelte Zitrone

Spaghetti Carbonara mit Sahne?! Ja, es ist nicht das traditionelle, italienische Rezept. Aber ganz ehrlich, manchmal brauche ich eine gute Portion Soulfood und ein kräftiger Schuss Sahne hilft da immer. Gerade nach einem stressigen Tag ist dieses Rezept ein perfektes **Feierabendgericht**. Die Spaghetti sind **schnell** gekocht, der Speck knusprig gebraten und mit Eiern, Parmesan und Sahne zu einer einfachen Sauce verrührt. Und weil es so simpel ist, hast du mehr Zeit zum Genießen. Achte nur darauf, dass du die Spaghetti Carbonara mit Sahne in der Pfanne **nicht zu heiß** erhitzt, denn sonst fängt das **Ei** an zu **stocken**. Aber ich bin mir sicher, das schaffst du locker –

guten Appetit!

- 1 -

Speckwürfel in einer Pfanne im Öl knusprig auslassen, Hitze reduzieren und Speck in der Pfanne warm halten.

- 2 -

Pecorino fein reiben und die Hälfte davon beiseitelegen. Restlichen Käse mit Sahne, Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat in einer Schüssel verquirlen.

- 3 -

Spaghetti nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen.

- 4 -

Währenddessen Petersilie von den Stielen zupfen und fein hacken. Zitronenschale abreiben. Speck in der Pfanne bei geringer Hitze erwärmen.

- 5 -

Spaghetti abgießen und tropfnass in die Speckpfanne geben und mit Ei-Sahne-Mischung übergießen. Bei geringer Hitze erwärmen und verrühren, bis die Sauce cremig wird. Dabei nicht zu stark erhitzen, damit das Ei nicht stockt und die Sauce nicht gerinnt.

- 6 -

Pasta vom Herd nehmen, Hälfte der Petersilie unterrühren und mit ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken. Carbonara auf Tellern anrichten, mit restlichem Käse, restlicher Petersilie und Zitronenabrieb garnieren und sofort servieren.