

Spaghetti alla carbonara (II)

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Spaghetti, 10 gr weiche Butter, 150 gr Pancetta (Schinkenspeck), 1 Zwiebel, 1 Becher Schlagsahne, 2 frische Eier, 2 frische Eigelb, 50 gr geriebener Parmesankäse.

Die Vorbereitungen:

Schinkenspeck-Scheiben übereinander legen, und mit einem scharfen Messer in feine Würfel schneiden. Zwiebel ebenfalls in feine Würfel schneiden. In einem großen Topf ausreichend Wasser aufsetzen (pro 100gr Nudeln 1 Liter Wasser + 1 TL Salz). Die Eier und Eigelbe (von GANZ frischen Eiern) verrühren und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Die Zubereitung:

Speckwürfel in etwas Butter andünsten, Zwiebelwürfel zugeben und glasig dünsten. Mit der Sahne ablöschen und vorsichtig erhitzen. Spaghetti al dente kochen, parallel die Sauce vom Herd nehmen, etwas Sahnemischung in die Eimischung geben, die Eimischung vorsichtig unter ständigem Rühren in die Sahnemischung rühren.

Die fertigen Spaghetti abgießen, die Sahnemischung, weiche Butter und den Parmesan unter die Spaghetti geben und unterheben.

Mit dem restlichen Parmesan servieren und genießen...