

Spaghetti Carbonara

Zutaten (für 2 Portionen):

250 gr. Spaghetti

2 Eier

2 Scheiben gekochten Schinken

100ml Sahne (10 Eßlöffel)

80 gr. Parmesan (8 Eßlöffel)

Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

2,5 l Wasser mit Salz erhitzen. Sobald es kocht, Nudeln hinzugeben und nach Packungsanweisung kochen (ca. 9 min).

In der Zwischenzeit den gekochten Schinken in kleine Stücke schneiden und in einer großen Pfanne mit ein wenig Öl anbraten. Anschließend in einer Schüssel 2 Eier mit der Sahne vermengen die Hälfte des Käse dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Gut verrühren. Wenn die Nudeln fertig sind, diese direkt in die Pfanne mit dem Schinken geben und von der Herdplatte nehmen. Alles gut verrühren und die Eiermischung dazugeben. Noch einmal alles verrühren, bis die Eiermasse cremig ist, aber nicht stocken lassen. Nur noch mit ein wenig Pfeffer würzen.

Restlichen Käse drüberstreuen.

Übrigens das Original Spaghetti Carbonara Rezept ist nicht mit gekochtem Schinken, sondern mit Speckwürfel. Könnt ihr auch gerne mal ausprobieren.



Was wird noch benötigt?

Folgendes Material wird benötigt:

1 Schüssel

Schneebeesen

Eßlöffel oder Meßbecher

1 Topf

1 Pfanne

1 Nudelsieb

1 Pfannenwender

Brett, Messer

Teller zum Anrichten

Besteck zum Essen

