



Original Spaghetti Carbonara

Zutaten

- 300 g Spaghetti
- etwas Salz
- 100 g Pecorino
- 2 Eigelb
- 1 Ei(er)
- 100 g Pancetta
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Ausreichend Wasser zum Kochen bringen und Salz zugeben. Spaghetti darin al dente kochen.
2. Pecorino reiben. Eigelb, Ei und geriebenen Pecorino vermengen.
3. Pancetta würfeln, in eine kalte Pfanne geben und erhitzen. Den Speck knusprig braten.
4. Die Spaghetti abgießen und mit etwas Kochwasser (je nach gewünschter Cremigkeit) in die Pfanne zum Speck geben. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Pecorino-Ei-Mischung dazugeben. Gründlich vermengen und nach Wunsch mit Pfeffer abschmecken. Direkt servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	71 g
Energie	653 kcal
Fett	26 g
Protein	34 g

🕒 21 Minuten

⊕ 3 Portionen