



One Pot Spaghetti Carbonara

Zutaten

- 50 g Bacon
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 400 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 2 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 180 g Spaghetti
- 2 Eigelb
- 50 g Parmesan, gerieben

Zubereitung

1. Bacon in Würfel schneiden. Knoblauchzehe durchpressen. Wer keine Knoblauchpresse hat, zerdrückt die Zehe mit dem breiten Messerrücken auf dem Schneidebrett und hackt sie dann. In einer Pfanne THOMY reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Bacon anbraten. Knoblauch zugeben und kurz mitbraten.
2. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Gemüse Brühe darin auflösen. Spaghetti zugeben. Falls die Spaghetti nicht in die Pfanne passen, zuerst eine Seite in die Brühe geben und etwas weich werden lassen, dann den Rest nachschieben. Die Spaghetti auflockern, damit sie nicht zusammenkleben. Den Deckel auf die Pfanne legen. Unter mehrmaligem Rühren ca. 10-12 Min. nach Packungsanweisung garen.
3. Eigelb und Parmesan untermischen und noch kurz unter Rühren auf der ausgeschalteten Herdplatte durchziehen lassen. Das Eigelb sollte dabei nicht stocken.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	68 g
Energie	779 kcal
Fett	44 g
Protein	28 g

🕒 25 Minuten

⊕ 2 Portionen