

# **Ein Kochbuch**

für Lex Frauen & Männer

## **Inhaltsverzeichnis**

Spaghetti Carbonara . . . . .	3
-------------------------------	---

## Spaghetti Carbonara

**Kategorie:** Pasta • **Zubereitungszeit:** 20 Min • **Portionen:** 4

*Klassisches italienisches Pastagericht mit Eiern und Pecorino.*

### Zutaten

- 400 g Spaghetti
- 150 g Pancetta oder Speck
- 3 Eier
- 80 g Pecorino oder Parmesan, gerieben
- Pfeffer, Salz

### Zubereitung

- Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen.
- Pancetta in Würfel schneiden und knusprig braten.
- Eier mit Käse und schwarzem Pfeffer verquirlen.
- Nudeln abgießen, etwas Kochwasser auffangen. Nudeln sofort mit Pancetta und Eimischung vermengen (Hitze der Pasta stockt die Eier). Bei Bedarf etwas Kochwasser zugeben.
- Sofort servieren.