

Mein Kochbuch

zusammengestellt 25. November 2025

Inhaltsverzeichnis

1 Spaghetti Carbonara	3
------------------------------	----------

1 Spaghetti Carbonara

Kategorie: Pasta

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Portionen: 4

Zutaten

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

Zubereitung

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