

## Spaghetti alla Carbonara

Italien (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 700g Spaghetti Nr.5
- ein schönes Stück Speck (ca. 300g), z.B. Panchetta
- 200g Parmesankäse
- 4 grosse Eier (sonst 5)
- Olivenöl
- Pfeffer

### Vorbereitung:

- Den Speck in kleine Streifen/Stücke schneiden.
- Dann in der Bratpfanne in wenig Olivenöl sanft anbraten. In einem Teller wegstellen ohne das Öl.
- Parmesankäse reiben und mit den Eiern gut mischen. Mit reichlich Pfeffer würzen.
- Eine grosse Spaghetti Schüssel im Ofen auf 80°C wärmen.

### Zubereitung:

- Die Spaghetti in einer grossen Pfanne im Salzwasser mit einem Schuss Öl al dente kochen und gut abtropfen. Etwas Kochwasser beiseitestellen. Die Spaghetti in die warme Schüssel geben.
- Etwas lauwarmes Kochwasser in die Ei-Käse-Mischung geben und dann zusammen mit dem Speck in die heissen Spaghettiiterrühren.
- Sofort heiss servieren. Reibkäse darüber streuen.

### Tipp:

- Wichtig ist, dass die Ei-Masse nicht gerinnt, sondern an den Spaghetti klebt.

