

## **Spaghetti Carbonara**

**Kosten:** ca. 2 € pro Portion (Berechnung ohne Energiekosten ☐ ☐)

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

### **Zutaten (4 Portionen):**

- 500 g Spaghetti
- 200 g Speck oder fettreduzierter Schinken
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2 ganze Eier
- zusätzlich 2 Eigelb
- Ca. 100 g Pecorino Romana oder Parmesan
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

### **Zubereitung:**

1. Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen
2. In der Zwischenzeit Speck oder Schinken würfeln, Knoblauch schälen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Dann den Knoblauch ca. 2 Minuten goldgelb bei mittlerer Hitze anschwitzen, anschließend entfernen und den Speck (Schinken) knusprig anbraten
3. Eier in einer großen Schüssel verquirlen und mit dem Käse (Romana oder Parmesan) mischen. Hauch Pfeffer dazu
4. Etwas Nudelwasser zur Seite stellen, die Spaghetti abgießen. Sofort in die Schüssel zu den Eiern geben und unterheben. Speck oder Schinken sowie das Knoblauchöl aus der Pfanne hinzufügen
5. Falls sich die Zutaten schwer mischen lassen, etwas Nudelwasser unterrühren und evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken