



Italienische Spaghetti Carbonara



Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen
Zubereitungszeit: 15 Min.

pro Portion: 3501 kJ, 837 kcal, 76,7 g Kohlenhydrate, 44,4 g Eiweiß, 41,3 g Fett, 326 mg Cholesterin, 5,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

schnell

Zubereitung

Spaghetti Carbonara ist ein echter Pasta-Klassiker und echt super easy gemacht! Und das Beste daran ist, du musst gar nichts klein schneiden! Wir haben für dich nämlich eine echte italienische Variante der Spaghetti Carbonara ohne Sahne, aber dafür mit Ei und ganz viel Parmesan. Probier's direkt auch einmal aus! So geht's:

Step 1:

Zuerst Salzwasser in einem großen Topf aufsetzen und die Spaghetti darin al dente kochen.

Step 2:

Währenddessen den Parmesan fein reiben. Die Eier aufschlagen und das Eigelb mit dem ganzen Ei in einer großen Schale mit einem Schneebesen verquirlen, die Masse salzen und pfeffern. Dann den Parmesan dazu geben und gut verrühren. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und dann die Schinkenwürfel darin hellbraun braten.

Step 3:

Nun die Nudeln abgießen und mit etwas Nudelwasser (ca. 1 Kelle) in die Pfanne geben. Mit dem Schinken gut vermengen. Nun die Pfanne vom Herd nehmen und die Eimischung rasch unter die Nudeln heben. Vorsicht, dass es nicht Rührei wird. Sofort mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.

Zutaten

Menge

1	Eigelb
1 EL	Butter
100 g	Parmesan
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
200 g	Spaghetti
1	Ei
125 g	Schinkenwürfel
2 EL	Olivöl
	Salz