

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

320 g Spaghetti (Nudeln)
200 g Speck
6 Stk. Eidotter
100 g geriebener Hartkäse
Pfeffer, frisch gemahlen
Basilikum
Knoblauch

Mein persönlicher Tipp

Oft findet man Carbonara-Rezepte, bei denen Obers beigegeben wird. Dies entspricht allerdings nicht dem original Carbonara-Rezept (nach Köhler Art).



Martina Sallaberger

Seminarbäuerin im Bezirk Grieskirchen

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage Smart gekocht*

Spaghetti Carbonara



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
- Für die Sauce Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten bzw. auslassen.
- Eidotter und Käse verrühren.
- Die gekochten Nudeln in einen vorgewärmten Topf oder eine Schüssel geben, die gebratenen Speckwürfel dazugeben und mit der Dotter-Käsemischung übergießen.
- Die Masse gut durchmischen und gleich servieren.
- Evtl. etwas Nudelkochwasser begeben, damit die Sauce noch cremiger wird.
- Mit Pfeffer und wenn gewünscht mit gehacktem Knoblauch und Basilikum würzen.