



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Klassische italienische Spaghetti Carbonara

400 g Spaghetti
6 EL Sahne
50 g Butter
1-2 EL Olivenöl
4 Eier
50 g Parmesan, gerieben
150 g durchwachsener Speck
Salz und Pfeffer
evtl. 1-2 TL Kräuter



**Spaghetti Carbonara
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD
Website**

Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen. Speck würfeln und in Öl anbraten.
Eier mit Parmesan mischen, salzen und pfeffern. Sahne hinzufügen.

In einer Pfanne die Butter erhitzen. Eiergemisch hinzufügen. Spaghetti und Speck dazugeben.
Mit einer Gabel durchrühren, bis die Eiermasse gestockt ist.