


Spaghetti Carbonara (2 Portionen)

<p><u>Zutaten</u></p> <p>250 g Spaghetti 150 g Schinken 2 EL Öl 3 Eigelb 100 ml Sahne 50 g geriebener Parmesan Salz und Pfeffer</p>	<p><u>Werkzeug</u></p> <p>1 großer Kochtopf 1 beschichtete Pfanne 1 Pfannenwender 1 Kochlöffel 1 mittlere Rührschüssel Gabel, Löffel</p>	
<p><u>Zubereitung</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Spaghetti nach Anleitung auf der Verpackung kochen2. Parallel Öl in der Pfanne erhitzen, den Schinken würfeln und die Schinkenwürfel in der Pfanne anbraten3. Eigelb, Sahne und Parmesan verquirlen, salzen und pfeffern.4. Spaghetti in ein Sieb abschütten, nicht lange abtropfen lassen, die Spaghetti dürfen ruhig noch recht feucht sein.5. Spaghetti zurück in den (jetzt leeren) Kochtopf geben in dem Du die Nudeln gekocht hast, etwas Öl über die Spaghetti geben und schnell mit der Ei-Masse und den krossen Schinkenwürfeln vermischen mischen.6. Zügig arbeiten, sonst gerinnt das Ei und es wird eventuell ein bisschen Rührei ähnlich.7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller verteilen8. Mahlzeit! <p><u>Tipp</u></p> <p>Du kannst natürlich auch andere Nudelsorten verwenden. Statt Schinken kannst Du auch Speck verwenden. Oder wenn Du Vegetarier bist, den Schinken einfach weg lassen.</p>		