

Spaghetti Carbonara



- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Klassiker, heiß geliebt, schnell gemacht, für jeden Tag

Zutaten

- 300 g gekochter Schinken, grob gewürfelt (Geht auch mit rohem Schinken)
- 400 g Spaghetti
- 1 El Butter oder Olivenöl
- 6 Eigelbe
- 200 ml flüssige Sahne
- 100 g geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Spaghetti in Salzwasser aufsetzen, nach Packungsanweisung "bissfest" kochen.

Schritt2

Die Sahne mit dem Parmesan und den Eigelben verrühren, salzen, pfeffern.

Schritt3

Den Schinken kurz anbraten, die Nudeln abgießen, gut abtropfen lassen, die Herdplatte ausschalten.

Schritt4

Die Spaghetti zurück in den Topf und den angebratenen Schinken dazu geben, mengen. Dann die Ei-Sahne-Parmesan Mischung rührender Weise unterheben, bis alles stockt.

Schritt5

Aber Achtung: Nicht zu lange, damit es kein Rührei ergibt, sofort servieren.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** der klassiker, für jeden tag, schnell gemacht.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spaghetti-carbonara/>