

## Spaghetti alla carbonara

### Zutaten für 4 Personen

150	g	Pancetta oder Rohessspeck <sup>1</sup>	In 5 mm Streifen schneiden und in der Bratpfanne ohne Fett leicht knusprig braten. Auf Haushaltpapier abtropfen lassen.
3	dl	Rahm	
4		Eier	
wenig		Salz	
		Pfeffer a.d.M.	
		Muskat, gemahlen	Rahm, Eier und Gewürze mit dem Stabmixer gut verquirlen.
100	g	Parmesan, gerieben	
500	g	Spaghetti	In kochendem Salzwasser al dente kochen, abtropfen. Spaghetti zurück in die warme Pfanne geben, Speck, Rahm und Käse darüber geben und sorgfältig mit zwei Gabeln mischen und heiss werden lassen. Die Eimasse soll nur ganz leicht zu stocken beginnen. Sofort servieren.
<b>Option</b>			
1		Zwiebel	Fein hacken und im Fett des Specks hell dämpfen und ebenfalls unter die Spaghetti mischen.



CBB, Sep./2014  
BB

<sup>1</sup> Luftgetrocknet, nicht geräuchert