

SPAGHETTI CARBONARA

REZEPT VON JAN BÖHMERMANN



ZUBEREITUNG

Während die Spaghettini in Salzwasser gar kochen, den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Pancetta ebenso in Streifen schneiden. Nun das Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen. Zunächst die Knoblauchscheiben anrösten, danach den Pancetta dazugeben und knusprig braten. Die Eier trennen. Die Eigelbe zusammen mit ca. 250 ml Sahne in einer kleinen Schüssel verquirlen.

Die al dente gekochten Nudeln abgießen, in die Pfanne geben und die Sahne-Ei-Mischung dazu geben. Unter Rühren etwas Wasser untermischen. Zum Schluss mit geriebenem Parmesan und Pfeffer abschmecken.

ZUTATEN

- 1 Packung Spaghettini
- 4 Eier
- 250 ml Sahne
- Parmesan
- Knoblauch
- 250 g Pancetta dünn geschnitten
- Olivenöl

