

Spaghetti Carbonara

Hallo!
Heute gabs bei uns mal ein ganz einfaches, aber sehr leckeres Gericht! Spaghetti Carbonara!



Sie sind nach original italienischem Rezept und sehr einfach zuzubereiten!

Spaghetti Carbonara

500g Spaghetti bissfest gekocht

200g Speckwürfel

125 g Parmesan

4 Eier

1 Becher Schlagobers

etwas Olivenöl

Salz und schwarzen Pfeffer



Die Speckwürfel in etwas Olivenöl auslassen. In der
Zwischenzeit die bisserle den Schlagobers und den Parmesan
Speckwürfel fein hacken, vermischen. Die Schlagobers über
wieder verteilen. Mit Salz und schwarzen Pfeffer würzen
wird gut verkrümeln. Bei mäßiger Hitze nicht zu
fertig garen. Zeitpunkt bevor die Eier zu stocken beginnen ist
der ideale Zeitpunkt um zu servieren!



Unsere Kinder, natürlich auch wir, lieben dieses Rezept! Es geht schnell und schmeckt unheimlich gut! Wir wünschen euch eine schöne, sommerliche Woche und viel Spaß beim Nachkochen!