

# SPAGHETTI CARBONARA

 06-01-2022

Erstellungsdatum

 Christina Matthis

 Selma, Lea


 Schulklasse

 Anfänger

 15-30

 Mit Fleisch

 Nein

 Raben in  
Horben



## Rezeptbeschreibung

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen

Wasser salzen

Nudeln nach Packungsanweisung garen

Pancetta würfeln

Knoblauchzehen schälen

In einer Pfanne 1 Esslöffel Butter zum Schmelzen bringen,

Knoblauchzehen erhitzen und Pancetta mit niedriger Hitze knusprig braten

Knoblauch entfernen

Eier in eine Schüssel schlagen und mit Schneebesen verrühren

Mit Salz und Pfeffer würzen

Parmesan reiben und zu den Eiern geben

Nudeln durch ein Sieb abgießen und in die Pfanne zum Pancetta geben

Eier-Käsemischung über die Nudeln in der Pfanne geben und gut verrühren

Nicht mehr erhitzen!!!

Auf Tellern anrichten, und mit Kräutern und gehobeltem Parmesan dekorieren



## Einkaufsliste

400g Linguine oder Spaghetti

200g Pancetta oder luftgetrockneter Speck

4 Eier

100g Parmesan

2-3 Knoblauchzehen

Pfeffer aus der Mühle

Salz

1 Essl. Butter

Olivenöl