

Spaghetti Carbonara-Art

Bio Kochbox KW 21



Spaghetti

Carbonara-Art



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 200 g Spaghetti
- 80 g Schinken Würfel
- 2 Eier
- 50 g Parmesan, gerieben
- 1 Lauchzwiebel

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Spaghetti nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen. Schinken in einer Pfanne knusprig braten. Lauchzwiebel waschen und in Ringe schneiden und kurz mitbraten. Eier mit geriebenem Parmesan verquirlen. Nudeln abgießen, dabei etwas Nudelwasser auffangen, und direkt mit Schinken mischen.

Vom Herd ziehen und Eiermischung unterrühren (nicht stocken lassen). Für etwas mehr Cremigkeit noch Nudelwasser dazugeben. Mit Pfeffer abschmecken und mit den Lauchzwiebeln garnieren.