

# Spaghetti Carbonara

## Zutaten für 4 Personen:

- 150-200 g durchwachsener Speck gewürfelt oder roher Schinken
- Öl zum Anbraten
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebel
- 3 Eier
- 500 g Spaghetti
- 1 Becher Creme Fraise
- 100 ml Milch
- 1 Bund Schnittlauch
- 100 g geriebener Parmesan
- 10 Blätter Basilikum
- etwas Butter
- Pfeffer, Salz, Muskatnuss



## Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Schnittlauch und das Basilikum fein hacken. Wenn roher Schinken verwendet wird, diesen in kleine Stücke reißen.

Die Spaghetti in einem großen Topf kochenden Salzwassers bissfest kochen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Schinken oder die Speckwürfel leicht anbraten, dann Zwiebeln und Knoblauch zugeben. Die Hitze reduzieren, die Zwiebeln nur glasig schwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Creme Fraise unterrühren und die Milch zugeben. Die Eier in einem Becher aufschlagen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit einer Gabel verquirlen. Die Soße gut rühren und die Temperatur knapp unter dem Siedepunkt halten, bis die Spaghetti gar sind.

Die Spaghetti abschütten und einen Stich Butter in den Topf geben. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Eier in die Soße rühren. Bis zur gewünschten Konsistenz unter Rühren zurück auf den Herd stellen. Vorsicht, wenn das Ei gerinnt, hat man Rührei statt Carbonara. Basilikum und Schnittlauch unterrühren.

Spaghetti auf die Teller geben und mit der Carbonara Soße übergießen. Ein Esslöffel Geriebenen Parmesan darüber streuen.

Guten Appetit

Die Soße lässt sich schlecht aufwärmen, allenfalls mit Vorsicht im Wasserbad. Mikrowelle geht gar nicht, das Ei gerinnt sofort, also besser gleich alles aufessen.

Guten Appetit