

## Spaghetti Carbonara

### Rezept für 4 Personen

500gr Spaghetti  
0,5 L Halbrahm  
Stk. 4 Eier  
Stk. 1 grosser Beutel Reibkäse  
Stk. 2 Pack geschnittene Speckscheiben  
Pfeffer

- 1 Speckscheiben nach persönlicher Lustbarkeit in feine Streifen schneiden.
- 2 Spaghetti in Salzwasser kochen.
- 3 4 Eigelb in eine Schüssel geben und mit dem Halbrahm verrühren (am besten mit dem Schwingbesen).
- 4 Den Reibkäse in die Schüssel dazugeben und mit Pfeffer kräftig würzen.
- 5 Die Speckstreifen in einer grossen Pfanne kräftig anbraten und die Spaghetti dazugeben. Gut verrühren, bis alle Spaghetti mit dem Fett benetzt sind.
- 6 Die Rahm-Käse-Sauce über die Spaghetti geben und verrühren.
- 7 Das Ganze unter rühren vorsichtig während einigen Minuten auf tiefer Hitze aufkochen, bis die Carbonara-Sauce dicklich wird.
- 8 Sofort servieren (kühlt schnell ab).