

Spaghetti Carbonara

Zutaten:

100 g Pecorino (Stück), 125 g Schinkenwürfel, 2 Knoblauchzehen, 300 g Spaghetti, 2 EL Olivenöl, 1 Ei, 2 Eigelb, Pfeffer aus der Mühle, Salz.

Zubereitung:

Drei Liter Salzwasser (1 TL Salz pro Liter) aufkochen. Den Käse fein reiben und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Spaghetti ins Salzwasser geben und garen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schinkenwürfel darin anbraten und den Knoblauch kurz mitbraten. Die Spaghetti abgießen, dabei 4 EL Kochwasser auffangen. Die Nudeln in die Pfanne zu den Schinkenwürfeln geben und alles gut mischen. Ei, Eigelb, Kochwasser und die Hälfte vom Käse verquirlen, mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Spagettimix in eine vorgewärmte Schüssel umfüllen, die Ei Käsemasse zugießen und schnell mit den Spaghetti mischen. Zum Schluss mit dem Rest Käse und etwas Pfeffer bestreuen.

Guten Appetit!