

Spaghetti à la Carbonara

Dieses Gericht ist ein Klassiker aus Italien. Einfach und schnell ist das Rezept für ein schnelles Mittag- oder Abendessen zubereitet.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 g durchwachsener Speck
1 Zwiebel
150 g Parmesan
1 EL Speiseöl
400 g Spaghetti
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
3 Eier (Größe M)

Wie mache ich Spaghetti Carbonara?:

① Spaghetti Carbonara vorbereiten:

Speck in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Parmesan fein reiben.

② Spaghetti kochen und Soße zubereiten:

Speiseöl in einer großen Pfanne erhitzen. Speckwürfel darin braten. Zwiebelwürfel hinzufügen und glasig dünsten. Spaghetti nach Packungsanleitung, **aber ohne Salz** garen, abgießen und zur Speck-Zwiebel-Mischung geben. Crème fraîche Kräuter und Eier verquirlen, mit Parmesan verrühren, unter die Spaghetti mischen und unter Rühren stocken lassen. Spaghetti à la Carbonara sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zu den Spaghetti à la Carbonara einen Blattsalat servieren.