

Spaghetti Carbonara



Foto folgt.

Gab es in der DDR wirklich eine ost-deutsche Variante von Spaghetti Carbonara? Ja klar, die Zutaten gab es in jeder Kaufhalle. Spaghetti Carbonara ist ein an Italien angelehntes Nudelgericht, das Spaghetti, Schinkenspeck und eine Sahnesauce aus Eiern und Käse enthält.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

500 g Spaghetti
1 TL Salz

in einem Topf mit Salzwasser ca. 11 min kochen.

200 g Schinkenspeck
1 Knoblauchzehe
50 g Butter

in der Zwischenzeit den Schinkenspeck in kleine Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und pressen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Speckwürfel und Knoblauch darin anrösten.

5 Eigelb
150 ml Sahne
1/2 TL Pfeffer
1 TL Salz
150 g Parmesan

das Eigelb mit der Sahne verquirlen und mit Pfeffer und Salz würzen. Spaghetti und die Ei-Sahne-Mischung in die Pfanne geben und alles ruhig verrühren, bis das Ei ein wenig stockt. Jetzt noch den frisch geriebenen Parmesan dazugeben, unterheben und servieren.