



Spaghetti carbonara

Zutaten für 4 Portionen

- » 500 g Spaghetti
- » Salz
- » 100 g Pancetta *ital. rohrer Bauchspeck in Scheiben geschnitten*
- » 1 EL Öl
- » 1 2 *Bund Petersilie*
- » 4 Eier
- » 100 ml Milch
- » Pfeffer
- » frisch geriebene Muskatnuss
- » 80 g Parmesan

Zubereitung

1. Spaghetti sehr bisfest al dente kochen.

2. Inzwischen den Speck in Streifen schneiden. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Speck darin knusprig braten.
Die Speckstreifen aus der Pfanne nehmen, das Bratfett in eine Schüssel gießen und beiseite stellen.

3. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

4. Die Eier in einer großen Schüssel verquirlen und die Milch unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken nach Belieben einen Teil des aufgefangenen Fetts dazu geben. Den Parmesan fein reiben und die Hälfte des geriebenen Käse ist unter die Eiermilch rühren.

5. Die Spaghetti in einem Sieb abgießen gut abtropfen lassen und sofort mit der Käse-Eier-Milch-Mischung vermischen. Die Petersilie und den gebratenen Speck unterheben.

6. Spaghetti auf Pastateller verteilen, mit reichlich grob gemahlener Pfeffer und dem restlichen Käse bestreuen.
