

Spaghetti Carbonara



Das brauchst du (für 4 Portionen):

1 bis 2 Packungen Spaghetti (je nach Packungsgröße)
250 g Emmentaler
200 g geriebenen Parmesankäse
5 bis 6 Scheiben gekochten Schinken
2-3 Eier (frische Eier, das ist ganz wichtig!)

So machst du´s richtig:

- 1.) Koche die Spaghetti nach Packungsanweisung al dente.
- 2.) Reibe den Emmentaler und den Parmesankäse.
- 3.) Gib die Eier in eine Schüssel und rühre sie mit einem Schneebesen.
- 4.) Gib den Käse dazu.
- 5.) Rühre alles kräftig um.
- 6.) Schneide den Schinken in Streifen. Wenn du willst, kannst du ihn anbraten.
- 7.)
- 8.) Gieße die Nudeln ab, behalte aber etwas Nudelwasser für später auf.
- 9.) Gib nun die Nudeln in diese Schüssel.
- 10.) Gib den Schinken dazu und rühre alles durch.
- 11.) Wenn nötig, kannst du nun etwas von dem Nudelwasser dazu tun.

WICHTIG: Nimm für dieses Gericht unbedingt frische Eier, denn die Eier werden bei Spaghetti Carbonara nicht gekocht oder gebraten, sondern sie sind in einem halb-rohen Zustand. Nimmst du keine frischen Eier, ist die Gefahr von Salmonellen groß.