Spaghetti Carbonara

Hallo!
Heute gabs bei uns mal ein ganz einfaches, aber sehr leckeres Gericht! Spaghetti Carbonara!



Sie sind nach original italienischem Rezept und sehr einfach zuzubereiten!

Spaghetti Carbonara

500g Spaghetti bissfest gekocht
200g Speckwürfel
125 g Parmesan
4 Eier
1 Becher Schlagobers
etwas Olivenöl
Salz und schwarzen Pfeffer



Die Speckwürfel in etwas Olivenöl auslassen. In der Zwischenzeit die Eier, den Schlagobers und den Parmesan verrühren. Die bissfest gekochten Spaghetti mit den Speckwürfeln gut vermischen. Die Schlagobersmischung über die Nudeln verteilen, mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und wieder gut verrühren. Bei mäßiger Hitze nicht zu lange fertig garen, kurz bevor die Eier zu stocken beginnen ist der ideale Zeitpunkt um zu servieren!



Unsere Kinder, natürlich auch wir, lieben dieses Rezept! Es geht schnell und schmeckt unheimlich gut!
Wir wünschen euch eine schöne, sommerliche Woche und viel Spaß beim Nachkochen!