

## 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 fest schlagen und den Parmesan  
Speckwürfel fein hacken. Die Sauce mit dem Pfeffer  
wieder verteilen. Mit Salz und schwarzen Pfeffer würzen  
und gut verrühren. Bei mäßiger Hitze nicht zu  
fertig garen. Der ideale Zeitpunkt bevor die Eier zu  
stücken beginnen ist 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!