

schnell und sättigend

## Spaghetti Carbonara

für 2 Personen

### Zutaten

2 Knoblauchzehen, 100g durchwachsener Räucherspeck oder 0,5 cm dicke Scheibe Schinken, 1 Esslöffel Butterschmalz, 200g Spaghetti, 1 gestrichener Teelöffel Salz, 1 gestrichener Teelöffel weißer Pfeffer, 2 Eier, 40g geriebener Pecorino, 40g geriebener Parmesan



### Zubereitung

1. das Nudelwasser aufsetzen und die Knoblauchzehen schälen
2. das Schmalz in der Pfanne heiß werden lassen
3. den Speck bzw. Schinken währenddessen fein würfeln
4. die ganzen Knoblauchzehen im Schmalz braten bis sie hellbraun sind, dann herausnehmen
5. die Eier erst mit dem Salz und dem Pfeffer, dann mit dem geriebenen Käse sehr gut verrühren
6. die Nudeln ins kochende Wasser geben
7. den Speck/Schinken währenddessen anbraten - nicht schwarz werden lassen!
8. Nudeln nach der Kochzeit (8 Minuten) abgießen und gut abtropfen lassen
9. dann die Nudeln in die heiße Pfanne zum Speck/Schinken geben und alles gut verrühren
10. die Eimischung nun über die Nudeln geben und zügig mit zwei Gabeln alles vermengen
11. die Nudeln in der Pfanne servieren

### Zeitbedarf

30 Minuten