

# Spaghetti Carbonara

V. 1.00

## Zutaten (3-4 Personen)

500 g Spaghetti

200 g Speckwürfel

100 g Parmesan

200 ml Sahne

2 Eier

1 EL Pfeffer

1 Schluck Olivenöl

1 Zeig Thymian (frisch)

## Zubereitung:

Den Speck mit der Hälfte des Pfeffers und Thymian in Olivenöl knusprig anbraten

Sahne, Eier, Parmesan und die andere Hälfte des Pfeffers verquirlen

Nudeln "al dente" kochen

Nudeln abgießen, und sofort zurück in den heißen Topf geben

die heißen Nudeln sofort mit Speck, dem Öl und dem verquirlten Ei- Sahnegemisch übergießen und vermengen

Quelle: Sebastian