



---

## **Spaghetti Carbonara**

---

### **Zutaten für 4 Personen**

- 1 Packung Denner Spaghetti
- 1 Packung Speckwürfel  
IP-SUISSE
- 6 Eier
- 1 Packung Parmesan (gerieben)
- Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

#### **1. Eier vorbereiten**

- Die Eier trennen und nur das Eigelb verwenden.
- Das Eigelb in eine Schüssel geben und den geriebenen Parmesan hinzufügen.
- Alles gut miteinander verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Mit etwas Pfeffer würzen.

#### **2. Speck anbraten**

- Den Speck in einer Pfanne ohne zusätzliches Öl knusprig anbraten.
- Das ausgelassene Fett vom Speck vorsichtig abgiessen und zur Ei-Parmesan-Mischung geben. Gut umrühren.

#### **3. Spaghetti kochen**

- Die Spaghetti in einem grossen Topf mit gesalzenem Wasser nach Packungsanweisung al dente kochen.
- Anschliessend abgiessen, dabei etwas Kochwasser auffangen.

#### **4. Alles vermengen**

- Die heissen Spaghetti zurück in den Topf geben.
- Die Ei-Parmesan-Mischung über die Spaghetti giessen und alles schnell vermengen, sodass die Sauce durch die Hitze der Spaghetti leicht cremig wird.
- Falls die Sauce zu dick ist, etwas vom aufgefangenen Kochwasser hinzufügen.

#### **5. Servieren**

- Die Spaghetti auf Teller verteilen und mit etwas geriebenem Parmesan und den knusprigen Speckwürfeln garnieren.

