Spaghetti Carbonara

Ergibt 6 Portionen (denke ich)

Zutaten:

- 600 g Spaghetti
- 375g Speckwuerfel
- 2 Frisches Ei
- 150ml Sahne
- ~75g Parmesankaese
- 3-4 Knoblauch Zehen

Nudel in Salzwasser bissfest kochen.
Speck knusprig anbraten, Knoblauch zerdruecken und kurz mitbraten.
Sahne, Ei, Parmesan, Salz und Pfeffer gut verruehren.
Speck mit dem Nudeln mischen, Sahnemischung hinzufuegen und gut vermengen.

Von Ruthi (bzw. Heidrun)

Revision #2
Created 2018-06-03 18:28:22 UTC by Martin Gafert
Updated 2020-01-06 13:27:35 UTC by Martin Gafert