

Spaghetti im Salzwasser zum Kochen ringen, währenddessen den **Pancetta** knusprig, braun braten.

4 Eier trennen, geriebenen **Parmesan** mit dem Eigelb vermischen

Spaghetti mit einer Zange direkt vom Topf in die Pfanne mit dem **Pancetta** untermischen.

Pfanne vom Herd nehmen, mit der **Käse-Eigelbmasse** vermengen und ordentlich **Pfeffer** drauf.

Verrühre das Ei mit viel Parmesan und gebe dann etwas Nudelwasser dazu – dann wird es richtig schön cremig

In die echte Carbonara gehört keine Sahne!



500 g **Spaghetti**
400 g **Pancetta**
4 **Eier**
30 g **Parmesan**
Pfeffer



10-15'
je nach Nudelwahl!



Spaghetti Carbonara



Ariane Fries
Vertrieb

