



Spaghetti Carbonara Der Klassiker

Zutaten (für vier Portionen)

280 g Spaghetti
1 1/2 l Salzwasser zum Kochen
80 ml Gemüsebrühe
120 g Pancetta (italienischer luftgetrockneter Bauchspeck)
2 Eigelb
1 Ei
60 g fein geriebener Parmesan oder Pecorino
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Garnitur

2 Thymianzweige

Zubereitung (circa 25 Minuten)

Spaghetti in sprudelndem Salzwasser auf den Biss kochen, vom Spaghetti-Wasser etwas in eine Pfanne geben, etwas Gemüsebrühe zugeben, klein geschnittenen Pancetta zufügen.

Eigelb mit Ei verschlagen, mit dem angegangenen Pancetta mischen, nicht zu heiß werden lassen! Ei-Masse mit dem Parmesan unter die Spaghetti mengen, mit Salz, Pfeffer würzen. Spaghetti in tiefem Teller anrichten, geriebenen Parmesan darüber streuen und mit Thymian garnieren.

Nährwert pro Portion

513 kcal – 25 g Fett – 23 g Eiweiß – 54 g Kohlenhydrate – 4,5 BE