



## Spaghetti carbonara

### Zutaten für vier Personen

280 g Spaghetti  
80 ml Gemüsebrühe  
120 g Pancetta (italienischer luftgetrockneter Bauchspeck)  
2 Eigelbe  
1 Ei  
60 g Parmesan oder Pecorino, fein gerieben  
2 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Garnitur:

2 Thymianzweige

### Zubereitung (circa 25 Minuten)

Die Spaghetti in sprudelndem Salzwasser auf den Biss kochen. Vom Spaghettwasser etwas in eine Pfanne umfüllen und ein wenig Gemüsebrühe dazugeben. Außerdem klein geschnittenen Pancetta in die Pfanne geben.

Die beiden Eigelbe und das Ei verschlagen und mit dem angegangenen Pancetta mischen. Hierbei aufpassen, dass die Temperatur in der Pfanne nicht zu heiß wird. Die Eimasse mit dem Parmesan unter die Spaghetti mengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schließlich die Spaghetti carbonara in einem tiefen Teller anrichten und mit geriebenem Parmesan sowie Thymian garnieren.

### Nährwert pro Person

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