

## Spaghetti alla carbonara (für 4 Personen)

Zutaten:            500 g Spaghetti  
                         150 g Speck, in feine Streifen geschnitten  
                          $\frac{1}{2}$  Zwiebel, fein gehackt  
                         2 dl Rahm  
                         3 frische Eier  
                         100 g Parmesan, gerieben  
                         Pfeffer aus der Mühle  
                         etwas Salz (je nach Schärfe des Käses)  
                         1 Messerspitze Muskat

### Zubereitung:

Die Teigwaren ‚al dente‘ kochen und gut abtropfen lassen.  
Den Speck in einer beschichteten Pfanne ohne Fett knusprig braten und herausnehmen. Anschliessend Bratbutter in einer grossen Bratpfanne erhitzen und darin die Zwiebel dünsten.  
Nun die Spaghetti begeben und warm werden lassen. Für die Sauce den Rahm, die Eier, den Parmesan und die Gewürze gut verrühren und dazu giessen, danach die Speckstreifen hinzufügen. Jetzt mit zwei Gabeln alles gut mischen und heiss werden lassen (die Eier dürfen nicht gerinnen), sofort servieren.