

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.