

# Spaghetti carbonara

Dies sind dann doch eigentlich eher zwei Wochen der „Pasta“ geworden, anstelle wie ich es letzte Woche angekündigt habe, eine Woche der „Pasta“. Aber dieses Pasta-Gericht ist nun tatsächlich das letzte in dieser Reihe, bevor ich wieder etwas anderes zubereite. Aber die Pasta-Gerichte der letzten zwei Wochen habe alle gut geschmeckt. Pasta kann man eigentlich jeden Tag essen.

Um es gleich vorweg zu sagen. In eine echte Spaghetti carbonara kommt keine Sahne. Sondern die Pasta wird mit Eigelb legiert und gebunden.

Somit wird eine Spaghetti carbonara nur mit den drei Zutaten Speck, Ei und Parmesan zubereitet.

Ich habe leider keinen echten, italienischen Bauchspeck vorrätig. Sondern verwende stattdessen gewöhnlichen, durchwachsenen Bauchspeck.

Als Käse verwende ich nur geriebenen Parmesan.

Für die Pasta verwende ich ausnahmsweise keine italienische Spaghetti, sondern deutsche Bio-Spaghetti. Aber auch damit mundet das Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:186]