

Spaghetti alla Carbonara

Für 2 Personen:

70 g Parmesan, in Stücken	1 große Zwiebel, halbiert	1 Knoblauchzehen
10 g Olivenöl	150 g Schinkenspeckwürfel	150 g Spaghetti
200 g Sahne	2 Eier	Salz, Pfeffer

Parmesan in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.
Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben und 7 Sek./Stufe 6 zerkleinern.

Olivenöl und Schinkenspeckwürfel zugeben und 2 Min./Varoma/Stufe 2 andünsten und in eine Schüssel umfüllen.

Spaghetti nach Packungsanweisung in einem Kochtopf auf dem Herd kochen.

Währenddessen Sahne, Eier, Käse, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 5 verrühren.

Sobald die Spaghetti fertig sind, abgießen und zurück in den Kochtopf geben.

Nun die Zwiebel-Speck-Mischung und die Sahne-Ei-Käse-Mischung über die Spaghetti in den Kochtopf geben und auf niedriger Stufe erhitzen.

Dabei mit einem Kochlöffel rühren, bis die Sahne-Ei-Käse-Mischung cremig wird. Das Ei sollte nicht stocken.

Tipp:

Hin und wieder den Kochtopf leicht nach vorn kippen und am Boden des Kochtopfes die Konsistenz der Soße überprüfen. Sie wird relativ schnell cremig und somit richtig lecker.

NN am 21. Juli 2024