

Spaghetti alla Carbonara



für 2 Personen

Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten:

250 g Spaghetti

1 grosse Schalotte, feingeschnitten

20 g Butter

100 g Streifen von geräuchertem Schinken

2 Eier

1 Eigelb

40 g Parmigiano

40 g Pecorino

viel schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Schalotte in der heissen Butter anschwitzen, die Schinkenstreifen zufügen und auf kleiner Flamme schmurgeln.

Pasta nach Packungsanweisung kochen; Teller vorwärmen.

Die ganzen Eier und das Eigelb in einer vorgewärmten grossen Schüssel verrühren und viel schwarzen Pfeffer darüber mahlen.

Pasta abgiessen, sofort zur Eier-Mischung geben, die Schalotten mit den Schinkenstreifen unterheben, Parmigiano und Pecorino ebenfalls zugeben, alles gut vermischen und servieren.