



EUROPA UND ICH



Mein Rezept heißt

Spaghetti Carbonara



Land, aus dem mein Rezept stammt

Italien



Portionsmenge (z. B. 4 Portionen)

4 Portionen



Zutaten

400 g Spaghetti; 150 g Bauchspeck, z.B. Pancetta; 50 g Hartkäse (Pecorino oder Parmesan);

4 Eier; 3 EL Olivenöl; Salz & Pfeffer



esf.rlp.de/europa-und-ich



Finanziert von der
Europäischen Union



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR ARBEIT,
SOZIALES, TRANSFORMATION
UND DIGITALISIERUNG



EUROPA UND ICH



Arbeitsschritte

1. In einem großen Topf 4 Liter Wasser mit 4 TL Salz zum Kochen bringen und die Pasta darin in etwa 8–11 Minuten *al dente* garen. (*Al dente* bedeutet: bissfest.)
2. In der Zwischenzeit Speck in kleine Würfel schneiden und den Hartkäse reiben.
3. Die Eier mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Den geriebenen Käse unterrühren. Mit Pfeffer und einer kleinen Prise Salz würzen.
4. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Speck knusprig anbraten. Pfanne vom Herd nehmen (und auch nicht mehr draufstellen).
5. Spaghetti abgießen, dabei etwas Nudelwasser auffangen. Spaghetti in die Pfanne geben und mit dem Speck vermischen.
6. Eier-Parmesan-Mischung über die Spaghetti geben und nochmals alles miteinander vermischen. Dabei nach und nach heißes Nudelwasser hinzufügen, bis alles cremig ist.



esf.rlp.de/europa-und-ich



Finanziert von der
Europäischen Union



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR ARBEIT,
SOZIALES, TRANSFORMATION
UND DIGITALISIERUNG