

SPAGHETTI CARBONARA MIT WILDSCHWEIN-SPECK.



ZUTATEN

für 2 Personen

- 350 g Spaghetti
- 100 g Wildschwein-Speck
- 50 g geriebener Parmesan
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Sahne
- 4 Eigelb
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Einen Topf mit Wasser füllen, salzen und zum Kochen bringen.
Spaghetti darin al dente kochen.
- In der Zwischenzeit Speck in Streifen schneiden und mit Olivenöl in einer Pfanne langsam erhitzen, bis der Speck schmilzt.
- Das Eigelb in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig schlagen.
Die Sahne und die Hälfte des Parmesans unterrühren. Nach Geschmack pfeffern.
- Spaghetti in die Pfanne mit dem Speck geben und gut durchmischen.
- Pfanne vom Herd nehmen und die Ei-Masse schnell unterziehen,
ohne dass das Eigelb stockt.
- Spaghetti sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem restlichen
Parmesan servieren.

Wir wünschen guten Appetit!

WILDE ZEITEN

Viktualienmarkt 2, 80331 München
www.wilde-zeiten.store

