



# Spaghetti Carbonara

- 🕒 20 min Zubereitungszeit
- 🕒 10 min Kochzeit
- 🔥 940 kcal pro Portion
- Mittel
- 👩‍🍳 Sterneküche C. Ruffer



## Zutaten

2 Portionen

3 Eier aus Freilandhaltung, Tierschutzlabel „Für mehr Tierschutz“

70 ml Arla Bio Weidemilch

50 g Castelli Parmigiano Reggiano DOP

200 g Barilla Academia Spaghetti

2 El Bertolli Olivenöl

100 g Speckscheiben

1 Bund Schnittlauch

Salz, Pfeffer

## Zubereitung

- 1 Für die Spaghetti Carbonara die Speckscheiben in Streifen schneiden. Die Hälfte des Parmesans fein hobeln, die andere Hälfte fein reiben und mit den drei Eiern verquirlen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Speckstreifen bei milder Hitze knusprig braten.
- 2 Die Spaghetti in kochendem Salzwasser bißfest garen.
- 3 Die fertigen Spaghetti abgießen und etwas Kochwasser und Milch zu den Speckstreifen geben. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Spaghetti sowie die Parmesan-Eimischung zufügen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
- 4 Alles gut miteinander vermengen und mit einem Deckel abgedeckt kurze Zeit ziehen und stocken lassen.

- 5 Die Spaghetti Carbonara auf Teller geben und mit gehobelten Parmesan bedecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die Carbonara damit bestreuen.

## Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	1.504kJ / 303kcal	4.664kJ / 940kcal
Fett	22g	67g
davon gesättigte Fettsäuren	8g	24g
Kohlenhydrate	24g	75g
davon Zucker	2g	6g
Eiweiß	13g	40g
Salz	2g	5g