

# Spaghetti alla carbonara

Für 4 Personen

## Zutaten

- 300 g Spaghetti
- Salz
- 4 Eier
- 4 EL Rahm
- 100 g geriebener Parmesan
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 150 g Pancetta (geräucherter Schweinebauch)
- 1 EL Olivenöl

## Zubereitung

1. Die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen lassen.
2. Währenddessen die Eier mit Rahm, Käse, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit dem Schneebesen verschlagen.
3. Den Pancetta würfeln und im Öl in einer grossen Pfanne knusprig ausbraten.
4. Die Spaghetti abtropfen lassen, in die Pfanne mit dem Pancetta geben, gründlich vermischen.
5. Die Käsesauce darübergiessen. Die Hitze sofort abschalten, die Spaghetti ein paar mal wenden, bis das Ei eben zu stocken beginnt es muss cremig bleiben!
6. Subito aus der Pfanne servieren.

## Tipps & Tricks

*Damit das nicht gerinnt:*

Am besten lässt sich die Hitze auf einem Gasherd regulieren: Flamme aus.

Auf einem Elektroherd die Pfanne am besten sofort von der Herdplatte wegnehmen, sobald die Käsesauce über die Spaghetti gegossen ist. Sonst heizt die heisse Platte nach, und die schöne Sauce gerinnt zu Krümeln...