

Spaghetti Carbonara (CjB2022) von Christian Blaim

Mengen für 20 Personen

Vegi-Variante: ohne Speck und Schinken

2.0 kg Spaghetti	in ausreichend Salzwasser kochen
50 g Salz	
100 g Butter	schmelzen
100 g Speckwürfeli	dazugeben und glasig braten
400 g Schinken	zugeben und leicht anbraten
1.0 Liter Vollrahm	(LAKTOSEFREI - weniger Fürze im Schlafsaal) zugeben
0.00 kg Spaghetti	gut abtropfen lassen und in die Rahmsauce mischen
6.0 Stück Eier	zugeben und gut vermischen
200 g Parmesan	(gerieben) zugeben und untermischen
2.0 g Basilikum	1 Bund Basilikum kleinschneiden + druntermischen
2.0 g Pfeffer	gut mischen, darübergiessen und sofort servieren