

Carbonara Sauce von Ruth Hintermeister

Mengen für 10 Personen

250 g Bratspeck	in Streifen schneiden und langsam knusprig braten, herausnehmen
2.0 EL Öl	
100 g Zwiebel	fein gehackt, Spaghetti und Speck begeben, nur noch heiss weden lassen, Hitze reduzieren
7.0 dl Rahm	Halbrahm, (ich verwende Rama zum Kochen, ist günstiger und hat weniger Fettgehalt), zusammen mit den Eiern, wenig Salz und Pfeffer und Parmesan gut verrühren und über die Spaghetti giessen, sorgfältig mischen. Die Eier sollen nicht gerinnen.
7.0 Stück Eier	frisch
200 g Parmesan	gerieben
1.0 g Salz	