

# Spaghetti Carbonara by Dingo von Janick Spielmann

Mengen für 18 Personen

Zauber Sie den Klassiker der italienischen Pastasaucen aus Speck, Eiern und Parmesan.

Quelle: [https://ww2.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_APXX030601\\_0075A-40-de?ps=10](https://ww2.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_APXX030601_0075A-40-de?ps=10)

Tags: schnell, Einfach, günstig

9.0 Liter Wasser	
2.25 kg Spaghetti	Teigwaren al dente kochen, abtropfen
675 g Schinken	in einer Bratpfanne ohne Fett knusprig braten, herausnehmen
450 g Zwiebel	in derselben Pfanne ca. 5 Min. dämpfen, Spaghetti und Speck begeben, heiss werden lassen, Hitze reduzieren
450 g Parmesan	
1.35 Liter Halbrahm	
18 Stück Eier	
90 g Salz	
36 g Pfeffer	
9.0 g Muskatnuss	alles gut verrühren, darüber giessen, mit zwei Gabeln sorgfältig mischen, heiss werden lassen (die Eier sollen nicht gerinnen), sofort servieren