



Spaghetti Carbonara by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 25 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

Tags: günstig, schnell, Einfach

12.5 Liter Wasser	
3.13 kg Spaghetti	Teigwaren al dente kochen, abtropfen
938 g Schinken	in einer Bratpfanne ohne Fett knusprig braten, herausnehmen
625 g Zwiebel	in derselben Pfanne ca. 5 Min. dämpfen, Spaghetti und Speck begeben, heiss werden lassen, Hitze reduzieren
625 g Parmesan	
1.88 Liter Halbrahm	
25 Stück Eier	
125 g Salz	
50 g Pfeffer	
12.5 g Muskatnuss	alles gut verrühren, darüber giessen, mit zwei Gabeln sorgfältig mischen, heiss werden lassen (die Eier sollen nicht gerinnen), sofort servieren