

Spaghetti Carbonara (CjB2022) von Christian Blaim

Mengen für 10 Personen

Vegi-Variante: ohne Speck und Schinken

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