

Spaghetti Carbonara ohne Ei

von Corinne Kälin

Mengen für 10 Personen

1.2 kg Spaghetti	Spaghetti im Salzwasser nach Anweisung al dente kochen.
1.0 Stück Zwiebeln	hacken
500 g Speckwürfeli	
3.0 EL Öl	Zwiebeln und Speckwürfeli (man kann auch Schinkenwürfeli nehmen oder beides gemischt) im Öl anbraten.
3.0 cl Sojasauce	hinzu fügen, nur kurz einköcheln lassen.
2.5 Liter Rahm	ablöschen und köcheln lasse
2.0 Stück Bouillonwürfel	
200 g Reibkäse	in die Sauce einrühren (ich nehme meistens Spriener). etwas köcheln lassen. Sollte die Sauce zu dünn sein: 1 EL Maisstärke in 50cl Milch auflösen und in die Carbonara Sauce geben.
0.5 g Pfeffer	nach Geschmack würzen, nicht nach meiner Mengenangabe!
0.5 g Muskatnuss	nach Geschmack würzen, nicht nach meiner Mengenangabe