

Tiroler Carbonara

Hauptspeise

Eier

Käse

Nudelgerichte

Schnelle Küche

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Goldmarke Spaghetti laut Packungsanleitung in reichlich gesalzenem Wasser bissfest kochen. Nudeln abseihen und dabei etwas Nudelwasser aufheben. Eier und Schlagobers miteinander verquirlen und den geriebenen Käse unterrühren. Die Ei-Käse-Mischung mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Rosmarin würzen.

Den Speck in einer großen Pfanne knusprig anbraten, bis der Speck ausgelassen ist. Pfanne vom Herd nehmen bzw. Hitze deutlich reduzieren. Spaghetti in die Pfanne zum Speck geben und gut vermengen.

Die Ei-Obers-Mischung über die Nudeln gießen und bei niedriger Hitze vorsichtig unterheben, bis die Sauce andickt und die Spaghetti von einer cremigen Hülle überzogen sind. Falls die Sauce zu trocken ist etwas Nudelwasser begeben, für eine noch cremigere Konsistenz.

Spaghetti auf Tellern anrichten, mit etwas Bergkäse und Petersilie bestreuen und sofort genießen.



Zutaten

500 g Goldmarke Spaghetti
N°5 200 ml Schlagobers

4 Eier

Salz & frisch gemahlener
Pfeffer

1 Prise Muskatnuss

½ TL frischer Rosmarin, fein
gehackt

75 g Tiroler Bergkäse, fein
gerieben

350 g Tiroler Speck, klein
gewürfelt

frische Petersilie, fein
gehackt