Spaghetti Carbonara



Nach einem Rezept von Swissmilk

Rezept für 25 Portionen

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 3 | kg | Spaghetti | Salzwasser aufkochen und Spaghetti al dente kochen. |
| 625 | g | Schinken- oder Speckwürfel |  |
| 6 – 13 | Stk | Knoblauchzehen | Speck in der Bratpfanne knusprig braten, Pfanne vom Herd nehmen. Knoblauch dazu pressen, umrühren. Pfanne etwas abkühlen lassen, damit die Eimasse nicht gerinnt beim Mischen mit den Spaghetti. |
| 19 | Stk | Eier |  |
| 6.25 | dl | Rahm |  |
|  |  | Salz und Pfeffer | Eier, Rahm, Pfeffer und Salz in einer Schüssel kräftig verrühren. Käse daruntermischen. Eimasse in die abgekühlte Bratpfanne zu Speck und Knoblauch giessen. Spaghetti abgiessen und gut abtropfen lassen, zur Eimasse geben und mischen. |
| 500 | g | Reibkäse | Beim Servieren darüberstreuen. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  | |
| Variante: | | * Laktosefreie Milchprodukte benutzen | |