

Spaghetti alla carbonara

1 Bund Peterli
80 g Speck
2 Knoblauchzehen
40 g Butter
1,2 dl Rahm
6 Eier davon 2 Eigelb
120g Parmesan
frischer schw. Pfeffer

Peterli hacken, Speck fein würfeln, Knoblauch schälen.
Butter in Topf erhitzen und Knoblauchzehen 3 Min darin braten,
Knoblauch rausnehmen. Speckwürfeli rein und 5 Min glasig
braten - Sahne unter umrühren zugeben und kurz aufkochen.

Eier und Eigelb in einer Schüssel mit Peterli und Parmesan
verquirlen.

Spaghetti abschütten und in die heisse Speck-Sahne-Mischung
geben. Eier und Peterli beimischen.