

## **15 Minuten Carbonara**

### *Zutaten*

Spaghetti  
Speck  
100ml Sahne  
1 Ei  
fein geriebener Parmesan  
Olivenöl  
Pfeffer

### *Zubereitung*

1. Spaghetti wie gewohnt kochen. (TIPP: schneller geht's so: gebt nur ein bisschen Wasser in den Topf bringt es schon zum Kochen; das restliche Wasser im Wasserkocher erhitzen und mit in den Topf schütten. So kocht das Wasser deutlich schneller.) Den Speck würfeln und den Parmesan fein reiben.
2. Während die Spaghetti kochen, Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den gewürfelten Speck dazugeben. Knusprig anbraten.
3. Dann etwa 100ml Sahne mit einem Eigelb vermengen und den fein geriebenen Parmesan unterrühren. Kräftig mit Pfeffer würzen und am besten nicht zuviel Salz, da der Speck schon salzig genug ist.
4. Die fertigen Spaghetti abgießen. Und die Pfanne mit dem Speck tun.
5. Jetzt die Parmesan-Eigelb-Sahne-Mischung mit in die Pfanne geben und immer in Bewegung halten. Das stetige Rühren und Schwenken verhindert, dass das Ei fest wird. Es soll schließlich nicht zu Rührei werden.
6. Die Spaghetti Carbonara anrichten Guten Appetit!