



Spaghetti mit Speck-Sahne-Sauce

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🍲 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Zwiebeln, gelb 2 St.

Knoblauchzehen 2 St.

Speckstreifen 260 g

Butter 1 EL

Spaghetti 500 g

Schlagsahne 150 g

Parmesan 80 g

Eier 2 St.

Pfeffer, schwarz

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Sieb, feine Reibe, Schneebesen, Tasse

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einer Pfanne Speckwürfel fettfrei auf mittlerer bis hoher Stufe ca. 4–5 Min. goldbraun und kross anrösten. 1 EL Butter, Zwiebel und Knoblauch zum Speck geben und auf mittlerer Stufe ca. 3 Min. weiterbraten.
2. Inzwischen Spaghetti im kochenden Salzwasser ca. 8–10 Min. bissfest garen. Anschließend 1 Tasse Kochwasser abschöpfen und Pasta in ein Sieb abgießen. Nudeln nicht abschrecken.
3. Sahne zur Speck-Zwiebel-Mischung geben, aufkochen und auf mittlerer bis hoher Stufe ca. 2–3 Min. sämig einkochen. Derweil Parmesan fein reiben und in einer Schüssel mithilfe eines Schneebesen mit 2 Eigelben und 2–3 EL des abgeschöpften Kochwasser verrühren.
4. Heiße Spaghetti und zuletzt Speck-Sahne-Sauce unter Rühren zur Ei-Parmesan-Mischung geben und alles intensiv vermengen. Falls notwendig zum Auflockern 1–2 EL vom Kochwasser unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken, Spaghetti mit Speck-Sahne-Sauce in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	915 kcal
Kohlenhydrate	101 g
Eiweiß	35 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	40 g