

Für 4 Personen

### Spaghetti carbonara

- 1 mittelgrosse Zwiebel
- 150g Pancetta, Kochspeck, Rohschinken oder Schinken
- 50g Parmesan
- 50g Pecorino
- 500g Spaghetti
- 5l Wasser
- 50g Salz
- 40g Butter
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebene Muskatnuss
- wenig Rahm

#### *Zubereitung*

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Fleisch ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Eine Schüssel vorwärmen. Den Käse reiben. Die Spaghetti im Salzwasser «al dente» kochen. Die Butter erhitzen und die Zwiebeln zusammen mit dem Fleisch schmoren bis die Zwiebeln ganz weich sind. In der vorgewärmten Schüssel 2 Eier mit dem geriebenen Käse gut verrühren. Die «al dente» gekochten Spaghetti in die Schüssel geben, die Zwiebeln mit dem Fleisch begeben und mischen. Die Spaghettis mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nach Belieben mit etwas Rahm verfeinern.

#### **Anrichten**

- 50g geriebener Parmesan oder Pecorino
- In den vorgewärmten Pastateller anrichten und geriebenen Pecorino oder Parmesan separat dazu servieren.