

Spaghetti Carbonara



So wird `s gemacht:

Zutaten:

- Zwiebeln
- Schinkenstückchen
- Nudeln
- Wenn man will: Parmesan
- Knoblauch
- Pfeffer
- Salz
- 1 Eigelb
- 3 Esslöffel Sahne

Man schneidet die Zwiebel in Würfel, die Knoblauchzehe auch. Dann kocht man die Nudeln ins Salzwasser. In einer Pfanne werden 2 Löffel Olivenöl erhitzt und dann werden Zwiebeln und Knoblauch glasig gedünstet. Jetzt den Schinken zufügen und kurz mit erhitzt. Danach die Platte ausstellen. Jetzt das Eigelb mit der Sahne verrühren. Die Nudeln abgießen und in die Pfanne geben. Jetzt alles vermengen. Wenn man will, kann man noch Parmesan überstreuen. Guten Appetit !

Koch: Julika
Schreiber: Timo

