



SPAGHETTI CARBONARA 2.0



Alles und noch viel mehr.



Timo Hinkelmann's
KREATIVE KÜCHE



Timo Hinkelmann's
KREATIVE KÜCHE

SPAGHETTI CARBONARA 2.0

ZUTATEN

(für 4 Portionen)

- 500g** Spaghetti
- 5** Eigelbe
- 100g** Pecorino, gerieben
- 200g** Pancetta oder
Bauchspeck
- Salz und Pfeffer
aus der Mühle

ZUBEREITUNG

 **20 Minuten**

FERTIG IN

 **30 Minuten**

- 1. Spaghetti** nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. **100ml des Nudelwassers** auffangen und beiseitestellen.
- Die **Eigelbe** mit **75g Pecorino** vermengen. **Pancetta bzw. Bauchspeck** würfeln und in einer Pfanne ohne Zugabe von Öl knusprig braten. Die **gekochten Nudeln** und das aufgefangene Nudelwasser mit in die Pfanne geben, vom Herd nehmen und das **Käse-Ei-Gemisch** unter ständigem Rühren untermischen. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen, restlichen Pecorino auf den Nudeln verteilen und servieren.



Durchschnittliche Nährwerte pro Portion

1006 kcal
29,1g Eiweiß

58,4 g Fett
94,8 g Kohlenhydrate