

Tagliatelle Carbonara

Zutaten für 3-4 Personen:

500 g Nudeln
(selbstgemacht oder als Fertigprodukt)
4 Eigelb
100 g Parmesan
Pfeffer
Salz
Muskat
50 g Butter
125 g Schinkenspeck



Zubereitung :

4 Eigelb verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
Parmesan fein reiben, beides zur Seite stellen.
Nudeln in einem Topf mit Wasser bissfest kochen.
Während der Kochzeit in einer Pfanne den Schinkenspeck ohne Fett anbraten.
Dann die Butter dazugeben und zerlaufen lassen.
Die Nudeln tropfnass in die Pfanne mit dem Speck und der Butter geben, Eiermasse und Parmesan dazugeben und alles gut verrühren.
Einmal kurz erhitzen und dann auf Tellern verteilen.
Mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.