

# Spaghetti carbonara

für 4 Portionen

- 1 EL Öl
- 2 kleine Zwiebeln
- 2 Knoblauch-Zehen
- 150 g Schinken-Würfel



- 500 g Spaghetti
- 6 ganz frische Bio-Eier
- 100 g Parmesan-Käse
- Salz und schwarzen Pfeffer



Mengen kürzen  
wir jetzt ab.

Zum Beispiel:

1 Ess-Löffel = 1 EL  
100 Gramm = 100 g

Das Wort Carbonara kommt vom Wort carbone.  
Das ist italienisch und heißt: Kohle.  
Spaghetti Carbonara bedeutet: Spaghetti nach Köhler Art.  
Köhler sind Menschen, die Holz-Kohle herstellen.  
Spaghetti carbonara ist ein besonders einfaches und  
schnelles Gericht. Und es kostet wenig.

# Spaghetti Carbonara



**1** Einen großen Topf mit Salz-Wasser zum Kochen bringen, 2 kleine Zwiebeln schälen und feinhacken



**7** Spaghetti in das kochende Salz-Wasser geben und nach Packungs-Angabe bissfest kochen



**2** Auch die beiden Knoblauch-Zehen ganz fein schneiden



**8** 1 Becher vom heißen Nudel-Wasser abschöpfen und zu der Schinken-Zwiebel-Mischung in die Pfanne geben



**3** In einer großen Pfanne mit 1 EL Öl Zwiebeln, Knoblauch und Schinken-Würfel bei mittlerer Hitze goldbraun braten



**9** Spaghetti abgießen und in einem Sieb gut abtropfen lassen



**4** 100 g Parmesan-Käse mit einer Reibe ganz fein reiben



**10** In die Pfanne geben und alles 2 Minuten weiterkochen



**5** 6 Eier in einer Schale aufschlagen



**11** Nun die Pfanne vom Herd nehmen und die Eier-Käse-Mischung darüber gießen



**6** Mit Salz, Pfeffer und dem geriebenen Parmesan gut verquirlen, bis die Mischung cremig ist



**12** Mit 2 Löffeln alles schnell und gut miteinander verrühren – sofort auf Teller verteilen und servieren