

# Italienische Rezepte

## Carbonara Della Casa

Gattung: Teigwaren, Hauptgericht, Mascarpone Creme, Italienisch

---

### Zutaten für 4 Personen

250 g Mascarpone Cremissimo  
100 g magerer Räucherspeck  
400 g Spaghetti

3 Eier 2 El. Parmesan  
Butter, Salz und Pfeffer

---

Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest (al dente) garen.

2 ganze Eier und ein Eidotter mit dem Mascarpone verrühren bis sich eine cremige Masse ergibt. Salz, Pfeffer und Parmesan hinzugeben.

Den Speck in Würfelchen schneiden und mit wenig Butter in der Pfanne anbraten, damit er schön knusprig wird.

Die gekochten Spaghetti darüber schütten.

Dann die cremige Mascarponemasse vorsichtig mit einem Holzlöffel unterrühren.

Sofort servieren.