

# Italienische Rezepte

## Carbonara Sauce Mit Ei

Gattung: Saucen, Marinaden, Italienisch, Kochen

---

		Zutaten	
150 g	durchwachsener Speck	150 ml	Schlagsahne.
2	Zwiebeln	60 g	geriebenem Parmesan
2	Knoblauchzehen		Salz
	-(oder 4-6)		Pfeffer
2	Eier	1	Bd. Glatte Petersilie

---

Durchwachsener Speck fein würfeln und anbraten.

Gewürfelte Zwiebeln und durchgepresste Knoblauchzehen zugeben (oder 4-6) Eier mit Schlagsahne. Geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer verquirlen und zum Speck geben.

Mit den heißen Nudeln verrühren und mit gehackter Glatte Petersilie bestreuen.

Tipp: Die Carbonara passt zu Spaghetti oder Bandnudeln. Die 440 Kalorien oder 1850 Joule pro Portion schmeckt man in diesem Rezept nicht raus.