

Italienische Rezepte

Carbonara Sauce Rezept 2

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Saucen, Marinaden, Italienisch, Kochen

200 g	Geräucherter Speck, durchwachsen, klein -gewürfelt	1	Becher Sahne
		3	Knoblauchzehen in Stückchen
		5	Essl. Olivenöl
100 g	Schafskäse		Salz
4	Eier (ohne Salmonellen!)		Weisser Pfeffer

Öl in der Pfanne erhitzen, den Knoblauch darin braun anbraten, dann mit einer Gabel entfernen.

Jetzt die Speckwürfel darin knusprig anbraten.

Die gekochten Teigwaren in die Pfanne geben, unter Umrühren gut erhitzen.

In der Zwischenzeit Eier, Sahne, Käse, Salz, Pfeffer miteinander verquirlen und in der Servierschüssel unter die Teigwaren heben.