



REZEPTE von der **BIENENMANUFAKTUR**

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

FÜR 4 PERSONEN



Zutaten:

100g gewürfelter Speck
100g frisch geriebener Parmesan
3 EL Sahne
3 Eier
400g Spaghetti
2 EL Öl
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer aus der Mühle
3 EL Honigperlen Curry

Und so gelingt's:

In einer großen Pfanne den Speck mit 2 EL Öl langsam bei milder Hitze ausbraten. In einem großen Topf 4 Liter Salzwasser aufkochen. Die Spaghetti hineingeben und in 8-10 Minuten bissfest garen. 3 Eier mit 3 EL Sahne, Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen zu einer schaumig-cremigen Masse verquirlen. 50g geriebenen Parmesan unterrühren. Knusprig gebratene Speckwürfel aus der Pfanne nehmen, warm halten. 2 Knoblauchzehen fein hacken, im Speckfett sanft andünsten. Spaghetti abgießen und sofort in die Pfanne geben. Gründlich im Speckfett wenden, dann die Pfanne kurz vom Herd nehmen. Eiermasse hineingießen und schnell unter die Nudeln mischen, ohne das die Eier zu stocken beginnen. Die Sauce soll schön cremig bleiben. Die Speckwürfel aufstreuen, übrigen Parmesan und die Honigperlen dazu servieren!

