

## Spaghetti Carbonara

für 2 Personsn

250 g Spaghetti

150 g Speck

2 Eier

200 ml Sahne

80 g Parmesan gerieben

Salz, Pfeffer, Muskat

Spaghetti nach Packungsanweisung al dente garen.

In der Zwischenzeit Speck in einer großen Pfanne braten, beiseite stellen.

Eier, Sahne und Parmesan verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Nudeln direkt aus dem Nudelwasser zum Speck in die Pfanne geben und

Eimischung hinzufügen. Alles vermischen, dann bei sehr kleiner Hitze unter Rühren vermischen, bis die Sauce anzieht. Noch einmal abschmecken und genießen.