



MEIN GENUSS



## Spaghetti Carbonara



**It's a match!**

It's a match! Das unverwechselbare Aroma der Italienischen Kräuter gibt diesem Gericht das gewisse Extra!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Spaghetti nach Packungsanweisung al dente kochen.
- 2 In der Zwischenzeit den Speck in der Pfanne anbraten und beiseitstellen.
- 3 Die Eier, Sahne und den Parmesan in einer Schüssel verquirlen und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- 4 Die fertigen Nudeln aus dem Nudelwasser in die Pfanne mit dem Speck geben und bei geringer Hitze mit der Eimischung vermischen. Nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken, die italienische Kräutermischung unterheben und servieren.

### Zutaten

250 g Spaghetti  
150 g Speck  
2 Eier  
200 ml Sahne  
80 g Parmesan, gerieben  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss gemahlen  
1TL Italienische Kräuter

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 27.12.2026.