

## Spaghetti alla Carbonara mit Speck vom EICHELSCHEIN

### Zutaten (für 4 Personen)

350 g Spaghetti

2 EL Olivenöl

20 g Butter

125 g EICHELSCHEIN- Brotzeitspeck oder alternativ Fettauflage vom EICHELSCHEIN-Schinken

2 Zehen Knoblauch

4 Eier

40 g frisch geriebener Parmesan

40 g frisch geriebener Pecorino

Meersalz

Pfeffer

### Zubereitung

- Spaghetti in 2,5 l Salzwasser (1 EL Salz pro Liter Kochwasser) in einem großen Topf kochen bis sie al dente sind. Zum Ende der Kochzeit ca. 1/8 l Kochwasser abnehmen und zur Seite stellen. Spaghetti abgießen.
- Speck fein würfeln oder in feine Streifen schneiden, Knoblauch schälen und halbieren.
- Das Olivenöl und die Butter in einem mittleren Topf geben und erhitzen, sobald die Butter geschmolzen ist, Speck und Knoblauch zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 5-10 min. anbraten.
- Die Eier mit der Hälfte des Parmesans und Pecorinos verquirlen und Pfeffer zugeben.
- Den Knoblauch aus dem Topf mit der angebräunten Speck-Butter-Öl-Mischung entfernen.
- Die Spaghetti zur Speckmischung geben und durchrühren. Hitze ausschalten.
- Die Eikäsemischung über die Spaghetti geben und dauernd mit einer Gabel durchrühren und das Kochwasser zugeben. Alles gut durchrühren bis die Spaghetti mit einer homogenen seidigen Ei-Käse-Mischung überzogen sind.
- Den restlichen Käse unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.