

# Spaghetti Carbonara

500 g Spaghetti, ungekocht

300 g gewürfelten Schinken

1 EL Olivenöl

250 g Sahne

7 Eigelb

120 g Parmesan

1-2 Prisen Muskat

Salz & Pfeffer



**Martina Ruck**

selbständige Direktorin

**[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)**

[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Spaghetti in einem Topf bissfest kochen.

In der Zwischenzeit gewürfelten Schinken in der Edelstahl Antihaft-Wokpfanne mit Olivenöl anbraten.

Parmesan mit der feinen Microplane Reibe reiben.

Eigelb und Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen.

Parmesan unterrühren.

Gekochte Spaghetti abgießen.

Alles zusammen in der Edelstahl Antihaft-Wokpfanne vermischen, bis sich das Eigelb bindet.

Abschmecken und ggf. mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen.