

# Spaghetti Carbonara

## Zutaten



200 ml Sahne



1 Esslöffel Butter

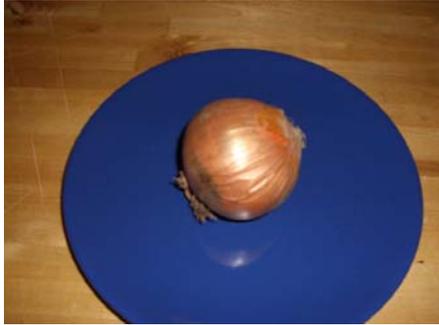


100 Gramm Kochspeck



100 Gramm gekochter Schinken

# Spaghetti Carbonara



1 große Zwiebel



1 Teelöffel Oregano

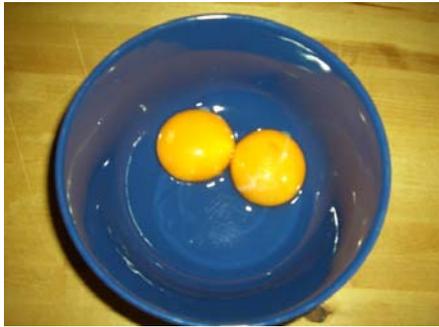


1 Teelöffel Thymian



1 Teelöffel Salz

# Spaghetti Carbonara



2 Eigelbe

## Zubereitung



Zwiebel schälen



Zwiebel klein hacken



gehackte Zwiebel zur Seite stellen

# Spaghetti Carbonara



Schinken klein schneiden



klein geschnittenen Schinken zur Seite stellen



Topf auf den Herd stellen



Herdplatte auf höchste Stufe anschalten

# Spaghetti Carbonara



Butter dazugeben



Butter schmelzen lassen



Zwiebeln dazugeben



Kochspeck dazugeben

# Spaghetti Carbonara



Schinken dazugeben



alles umrühren und andünsten lassen



Oregano dazugeben



Thymian hinzufügen

# Spaghetti Carbonara



Salz dazugeben



alles miteinander vermischen



Sahne eingießen



alles umrühren

# Spaghetti Carbonara



3 Minuten kochen lassen, dann Herd abschalten



Eigelb dazugeben



gut umrühren



Spaghetti dazugeben,  
alles gut miteinander vermischen – fertig!

**Guten Appetit!**