

## Spaghetti Carbonara Di Papa



### *Zutaten pro Person:*

- 1x Ei
- 50g geriebener Parmesan
- 50g Speckwürfel
- 0,5dl Vollrahm
- 0,5 Zwiebel gehackt
- 100-150g Spaghetti
- Oregano, Basilikum, Salz, Pfeffer, Paprika,
- Olivenöl

### *Zubereitung:*

1. Eier in eine Schüssel aufschlagen
2. Eier schaumig schlagen
3. Reibkäse dazu geben
4. Ei-Käse-Masse würzen
5. Zwiebel und Speckwürfel mit Olivenöl anbraten
6. Rahm dazu geben
7. würzen
8. In der Wärme stehen lassen
9. Spaghetti weichkochen, abschütten
10. Ei-Käse-Masse darunterheben (verrühren)
11. Rahm, Speck und Zwiebeln dazu geben und sofort servieren