



Besser essen.
Besser leben.

Spaghetti Carbonara

👤 4 Personen ⌚ 10 Minuten 🍳 normal

Zutaten

300 g Spaghetti

3 Stck. Ei

400 g durchwachsener Speck (z.B. Pancetta)

1 Prise AMC Pepper Trio, alternativ Pfeffer

150 g Parmesan am Stück



Tipp

Beim Garnieren noch einmal Parmesan und Pfeffer drüber geben.

Zubereitung

Vorbereitung

1. Die Haut vom durchwachsenden Speck abschneiden und den Speck in Würfel schneiden.
2. In eine Schale ein ganzes Ei und zwei Eigelb hineintun. Anschließend ca. 100g Parmesan hobeln und in die Ei-masse geben. Zum Schluss noch gut Pfeffer hinzugeben.

Speck braten

3. Die geschnittenen Speckwürfel in die kalte Hotpan geben. Anschließend die Navigeno auf Stufe "4" drehen.
4. Sobald der Speck anfängt zu braten, die Navigeno auf Stufe "3" zurückschalten.

Spaghetti kochen

5. Den 4,5 Liter Topf mit Wasser bis zu den Griffen befüllen. Anschließend den Herd auf die volle Stufe stellen. Den Audiotherm auf den Deckel setzen und bis zum "Fleischsymbol" drehen.
6. Sobald das Fleischsymbol erreicht ist, das Wasser salzen und die Spaghetti hineingeben und anschließend runterkochen lassen.

Cabonara

7. Sobald die Nudeln fertig sind, die Navigeno ausschalten. Anschließend die Hotpan mit einer Schöpfkelle Nudelwasser ablöschen. Danach können alle Spagetti in die Hotpan gegeben werden. Einmal alles gut durchrühren. Wichtig: Nach dem Ablöschen darf die Hotpan nicht mehr braten! Danach kann die Ei-Parmesan-Mischung sowie noch eine Schöpfkelle Nudelwasser in die Hotpan gegeben werden. Alles gut durchrühren bis es eine Cremige Konsistenz hat, sonst ggf. noch mehr Nudelwasser

hinzugeben.

Verwendete Produkte



Audiotherm



HotPan Prime abnehmbarer
Stielgriff 28 cm



Topf 20cm 4.5l



Navigenio