



Sauce für Teigwaren

# Carbonara-Sauce

Rezept für Spaghetti für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

100 gr	Butter
1 Stück	Zwiebel, geschält und sehr fein gehackt
100 gr	dicke Tranche, italienischer Rohess-Schinken (z.B. Parma), fein gewürfelt oder in feinste Streifen geschnitten
1/2 Glas	Weisswein, trocken (z.B. Frascati oder ein Schweizer Weisswein)
4 Stück	Eier
100 gr	frisch geriebener Parmesankäse
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Zwiebel und Schinkenwürfel	Die Zwiebel und den Schinken in Butter bis zu einer leichten Bräunung dünsten.
Weisswein	Mit Wein ablöschen und ein wenig einkochen lassen. Topf vom Feuer nehmen.
Eier, Parmesankäse	In einer Schüssel die Eier verquirlen und den Parmesankäse darunter mischen.  Diese Mischung zu der abgekühlten Zwiebel-Schinken-Masse geben, mit einem Holzlöffel alles gut vermischen, eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die heissen Spaghetti geben.

## Variante:

Anstelle des Rohschinkens können Speckwürfeli kross gebraten dazugegeben werden. Die Speckwürfeli in der Kasserolle bei grosser Hitze (ohne die Zugabe von Butter oder Olivenöl) kross braten, Hitze reduzieren, erst dann die Butter beifügen und danach die Zwiebeln in derselben Pfanne, leicht bräunlich dünsten.