

---

---

**Typ:** Pasta

**Quelle:** Heißgeliebte Nudel, S. 58

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** 3 Mai 16: nach Auslassen des Specks habe ich eine klein gewürelte Zwiebel mit angedünstet. Passt sehr gut dazu. Drei Eier würden es meiner Meinung nach auch tun. Die Gräfin fügt der Soße noch ein wenig Nudelkochwasser zu.

**Zutaten:** 200 g geräucherte Schweinebacke oder durchwachsener Räucherspeck  
400 g Spaghetti,  
Salz  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
4 Eier  
8 EL Schlagsahne  
50 g frisch geriebener  
Parmesankäse  
50 g frisch geriebener  
Pecorino-Käse  
weißer Pfeffer aus  
der Mühle  
1 große Zwiebel

**Rezept:** Schweinebacke oder Speck sehr klein würfeln und in einer großen Pfanne langsam auslassen.

Spaghetti in reichlich sprudelnd kochendem Salzwasser in 8-10 Minuten bissfest kochen.

Knoblauch schälen, halbieren und mit dem Öl in die Pfanne geben. Den Knoblauch wieder herausnehmen (kann genauso gut drin bleiben, wenn fein gewürfelt), sobald er zu bräunen beginnt.

Eier mit Sahne und zwei Dritteln der beiden Käsesorten verquirlen. Mit wenig Salz und reichlich Pfeffer würzen.

Die Spaghetti auf einem Sieb gut abtropfen lassen, dann in der Pfanne mit dem Speck vermischen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Eier-Käse-Mischung unter die Spaghetti ziehen. Mit dem restlichen geriebenen Käse bestreuen und sofort servieren.

Tip: Noch feiner wird das Gericht, wenn Sie Schweinebacke oder Speck durch luftgetrockneten, in feine Streifen geschnittenen Schinken ersetzen, der nur kurz angebraten wird.