

Rezeptvorschlag für Speck-Nudeln

Speacknudeln à la Carbonara

500 g Speck-Nudeln

200 g Schinken, roher

4 Eigelb

50 g Butter

1 Prise Muskat

Parmesan, frisch gerieben

Salz und Pfeffer

Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Den Schinken in Würfel schneiden und in wenig Butter anbraten. Eigelb in einer großen Schüssel mit Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen. Die Buttern schaumig rühren und gut unter das Eigelb mischen. Die Schinkenwürfel und den geriebenen Käse gründlich unterrühren. Wenn die Nudeln gar sind, abgießen, sofort zur Mischung in die Schüssel geben, nochmals alles gründlich durchmischen, dann sogleich servieren.