

# Rezept Spaghetti Carbonara - Für 2 Personen

## Zutaten

40 g getrocknete Steinpilze  
1 Packung Katenspeck (75 g) klein gewürfelt  
1 Packung (250g) frischer Nudeln  
Trüffelöl  
Pamesankäse  
Salz/Pfeffer  
3 Eier  
Kochsahne 40 g  
Kresse



## Kochen

Zuerst: Die Steinpilze mit kochendem Wasser übergießen und 30 min ziehen lassen.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen, salzen, zum kochen bringen

In eine Pfanne Olivenöl geben und auf mittlere Hitze erhitzen. Dann den Speck in die Pfanne geben.

3 rohe Eier in eine Schüssel geben, 2 EL Trüffelöl dazugeben, 5 EL Kochsahne hinzugeben, leicht salzen, gut mit frischem schwarzem Pfeffer würzen. Dann sehr gut verquirlen. Dann 40 g Parmesankäse fein in die Sauce reiben, Kresse mit der Schere kleingeschnitten dazugeben und wieder verrühren.

Die Steinpilze über ein Sieb in das Nudelwasser abseien. Die Steinpilze dann zerkleinert in die Pfanne geben und mitbraten.

Die frischen Nudeln in das kochende Wasser geben und 3 Minuten kochen.

Die Nudeln abgiessen, zurück in den Topf geben, dann den Speck und die Pilze zu den Nudeln geben, gut vermischen. Dann die Sauce hinzugeben, den Topf auf die Platte mit der Restwärme stellen und die Sauce sehr gut mit den Nudeln vermengen bis der Käse geschmolzen ist.

Guten Appetit!