

# Spaghetti Carbonara „Frankfurter Art“

Zutaten für 4 Personen

1 Bund Frankfurter Kräuter	(Estragon, Borretsch, Kerbel, Liebstöckel, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch) waschen, trockentupfen und zusammen mit
2 frische Eier	und
200 g Sahne	in der Küchenmaschine fein hacken.
400 g Spaghetti	in reichlich Salzwasser al dente kochen.
200 g Bacon	in feine Streifen schneiden.
1 TL Butter	in einer Pfanne erhitzen und den Bacon darin knusprig anbraten.
3 Knoblauchzehen	dazu pressen und die Herdplatte ausschalten.
3 – 4 EL Nudelwasser	kurz vor Ende der Kochzeit zu der Speck-Knoblauch-Mischung geben, dann die Spaghetti abgießen und in die Pfanne geben. Gut mischen, dann die Eier-Sahne-Kräutermischung darüber geben und noch einmal gut mischen. Mit
Salz, Pfeffer und Muskat	würzen und mit
30 g gehobelter Parmesan	bestreuen.

Das erste Mal zubereitet: Februar 2009

Quelle: eine kleine Variante aus der Sendung „Tim Mälzer kocht“

