Spaghetti „Käpt'n Blaubär“

Zutaten für 2 Personen

2 Liter Wasser	und
1 ½ TL Salz	zum Kochen bringen.
15 g Butter	schmelzen lassen und beiseitestellen.
2 Eier (frisch)	trennen - das Eiweiß wird nicht benötigt – und mit.
4 EL Nudelkochwasser	aufschlagen.
1 – 2 Zehen Knoblauch	sehr fein würfeln. Von
½ Bund Basilikum	die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.
300 g Spaghetti	al dente kochen, abtropfen lassen, in eine Schüssel geben, mit der geschmolzenen Butter übergießen, kurz umrühren, die beiden Eigelb zugeben, umrühren, den Knoblauch und das Basilikum zugeben, umrühren und sofort servieren.
Varianten:	Während der Kochzeit
4 Scheiben Bacon oder 2 Scheiben Parmaschinken	in feine Streifen schneiden, in der Butter anbraten und über die Spaghetti geben.
	oder
2 EL Nordseekrabben	in der Butter anbraten und über die Spaghetti geben.

Das passt dazu: Ein schönes Glas Weißwein und/oder ein frischer Tomatensalat