Spaghetti Carbonara

Zutaten für 2 Personen

250 g Spaghetti	in reichlich Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit
4 EL frische Kräuter	(Petersilie, Basilikum, Schnittlauch, Thymian…) hacken, beiseite stellen.
80 g Pecorino Romana	fein reiben – ersatzweiße geht auch Parmesan.
2 ganze frische Eier	verquirlen und den Pecorino einrühren, beiseite stellen.
100 g Bacon	in feine Streifen schneiden.
1 TL Butter	in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen, Speck darin knusprig anbraten. Wer möchte kann jetzt noch
1 Zehe Knoblauch	fein reiben und dazu geben. Wenn der Knoblauch zu duften beginnt, die Pfanne vom Herd nehmen. Kurz vor Kochzeitende
8 EL Nudelwasser	abnehmen, zum Speck geben. Die Spaghetti abgießen und in die Pfanne zum Speck geben. Die Eier-Käse-Mischung dazu gießen und, wenn nötig, langsam erhitzen, bis die Soße bindet - nicht kochen! Dann die gehackten Kräuter unterrühren, etwas ziehen lassen. Mit
Salz, Pfeffer und Muskat	würzen und in der Pfanne servieren.