



## Spaghetti à la Carbonara

Schweizerisch:

### Spaghetti

400 g italienische Spaghetti in 3 Liter Salzwasser al dente kochen

### Sauce

250 g Schinkenscheiben

150 g Emmentaler oder Gruyere

4 Scheiben Rohschinken

1 große Zwiebel

1 gestr. Essl. Kochbutter

1 gestr. Essl. Aromat

2.5 dl Rahm

1 gestr. Teel. schwarzer Pfeffer

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die feingehackte Zwiebel in der Kochbutter leicht andämpfen, den in feine Streifen geschnittenen Schinken und Rohschinken begeben und beides bei etwas höherer Temperatur anbraten. Mit dem Rahm ablöschen und dem Aromat und dem schwarzen Pfeffer würzen. Aufkochen und den Käse begeben. Unter Rühren köcheln lassen bis der Käse sich aufgelöst hat.

Falls etwas dickere Sauce gewünscht wird, kurz vor dem Servieren noch ein verklopftes Eigelb darunter ziehen. Jetzt darf die Sauce nur noch vors Kochen gebracht werden, denn durchs Kochen kann das Eigelb ausflocken. Kurz vordem Servieren schwarzer Pfeffer aus der Mühle über die Sauce geben.

P.S.

Wenn Spaghetti und Sauce separat serviert werden, kann jeder Esser seine Saucenmenge besser dosieren.