

# SPAGHETTI ALLA CARBONARA À LA SALLY & MURAT / 10 MINUTEN REZEPT



Ihr habt Hunger aber keine Zeit und wollt dennoch etwas Selbstgemachtes essen? Dann ist dieses 10 Minuten Spaghetti-Rezept genau das Richtige für euch! Meine Version mit Pastirma (türkischer Schinken) schmeckt euch bestimmt auch gut.



Zubereitungszeit

**10 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

## ZUBEREITUNG

Koche 3-4 Liter Wasser in einem Topf auf und salze es. Koche die Nudeln darin nach Packungsanleitung ab. Schneide den Rinderschinken in feine Würfel und reibe den Parmesan. Verrühre den Rinderschinken mit dem Parmesan, den Eiern, der Sahne, den gezupften Basilikumblättern, etwas Pfeffer und Muskat. Schütte die Nudeln nach der angegebenen Garzeit ab und vermische sie sofort mit der Eiermasse. Dadurch wird die Soße sehr cremig.

Das Gericht sollte sofort verzehrt werden.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

## ZUTATEN:

- 400 g** Spaghetti
- 200 g** Rinderschinken (Pastirma)
- 40 ml** Sahne
- 3** Eier
- 10** Basilikum
- 1 Pr.** Muskatnuss
- ½ TL** Pfeffer
- 75 g** Parmesan