



Gesamt: 30min
Zubereitung: 30min



4 Portion/en



einfach

Zutaten

Spaghetti Carbonara (alles im TM)

1 Zwiebel
2-4 Knoblauchzehen
20 g Olivenöl
150 g Speckwürfel
1200 g Wasser
1 gestrichener Teelöffel Salz
350 g Spaghetti
60 g Sahne od. Milch
3 Eier
1 Eigelb
2 Prisen Pfeffer
1/2 gestrichene Teelöffel Salz
30-60 g Parmesan, gerieben

Zubereitung

1. Parmesan in den  **"Mixtopf geschlossen" 10 Sec./Stufe 10** - umfüllen
2. Zwiebel & Knoblauch in den  **"Mixtopf geschlossen" 3 Sec./Stufe 5**
3. Schinkenwürfel & Olivenöl zugeben und **5 Min./Varoma/Stufe 1** - umfüllen
4. Kochendes Wasser & Salz in den  **"Mixtopf geschlossen"** Spaghetti durch die Öffnung im Deckel geben, dann **5 Min. + Garzeit der Spaghetti/100°C/** **"Linkslauf"  "Sanftrührstufe"**
5. Spaghetti abseien, **nicht** abschrecken und mit Schinken-/Zwiebel mischen
6. Sahne, Eier, Pfeffer & Salz in den  **"Mixtopf geschlossen" 15 Sec./Stufe 4** dann **5 Min./100°C/Stufe 2**
7. Parmesan zugeben **5 Sec./Stufe 2**
8. Sahnemischung über die Spaghetti geben, vermischen & sofort genießen



Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [steffissstern](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>