

Carbonara - Sauce 2

Zutaten für: 4 Portionen

200	Gramm	Geräucherter Speck Durchwachsen, klein gewürfelt
100	Gramm	Schafskäse
4		Eier (ohne Salmonellen!)
0,2	Ltr.	Sahne
3		Knoblauchzehen in Stückchen
5	Essl.	Olivenöl
		Salz
		Weisser Pfeffer

Anleitung:

Öl in der Pfanne erhitzen, den Knoblauch darin braun anbraten, dann mit einer Gabel entfernen. Jetzt die Speckwürfel darin knusprig anbraten. Die gekochten Teigwaren in die Pfanne geben, unter Umrühren gut erhitzen. In der Zwischenzeit Eier, Sahne, Käse, Salz, Pfeffer miteinander verquirlen und in der Servierschüssel unter die Teigwaren heben.