



## Schinkonara

Ein Rezept der Food-Buddy's



Zutaten für 2 Personen / Zeitaufwand ca. 20 Min.

- **150g Spaghetti**
- **½ Zwiebel**
- **2 Knoblauchzehen**
- **30g Bauernspeck**
- **100g Bio Hinterschinken**
- **Schwarzer Pfeffer aus der Mühle**
- **2 Eier**
- **1-2EL Olivenöl extra vergine**
- **Parmesan frisch gerieben**

Gut gesalzenes Wasser aufsetzen für die Spaghetti. Al dente kochen. In der Zwischenzeit den Bauernspeck, Hinterschinken, Knoblauch und die Zwiebel klein schneiden. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Zutaten darin knusprig anbraten. Spaghetti abgiessen, aber etwas Wasser zurückbehalten. Die al dente gekochten Spaghetti in die Bratpfanne zu den knusprig gebratenen Zutaten geben. 4-5 Esslöffel vom Spaghettiwasser dazugeben und die 2 Eier aufschlagen und ebenfalls darunterziehen. Alles gut mischen. Auf kleiner Flamme ein paar Minuten sämig köcheln lassen.

Das Ganze nun schön auf einen Teller oder in einem grossen Topf anrichten. Mit dem Pfeffer aus der Mühle würzen. Dazu den frisch geriebenen Parmesan reichen. Finito.

Nun, ganz viel Spass beim Nachkochen und Buon Appetito.

**Food-Buddy's**

**Ralph**