

Carbonarasauce für Spaghetti



Zutaten Carbonarasauce:

- 1 Zwiebel
- 250 ml Suppenfond
- 150 ml Schlagobers
- 100 g Parmesan
- 50 g Frühstücksspeck
- Prise Salz
- Muskatnuss

Zubereitung:

Die Zwiebel klein schneiden und in etwas Olivenöl anschwitzen. Den Frühstücksspeck in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Anschließend mit etwas Suppenfond ablöschen. Das Schlagobers dazu und den geriebenen Parmesan unterrühren. Zum Schluss mit Salz und Muskatnuss abschmecken.