



Spaghetti mit dreierlei Kräuter und Speck

Diese Variante der Spaghetti Carbonara hat es in sich. Durch knusprig frittierte Kräuter bekommt das Pasta-Gericht zusätzlichen Geschmack und Spannung. Beachten Sie das Mundgefühl: Die knusprigen Kräuter mit Speck, Ei und Pasta verbinden sich zu einer köstlichen und aromatischen Kombination.

Wer dieses Gericht etwas cremiger zubereiten möchte, gibt etwas Schlagobers (80 ml) zu den Eiern. Die Konsistenz der Zubereitung ist dann leichter flaumiger. Neben dem Salbei und der Petersilie bieten sich ebenso Maggikraut oder Basilikumblätter zum Frittieren an. Einzelne oder in Kombi erfreuen diese Kräuter geschmacklich und überzeugen selbst Feinschmecker.

Zubereitung

- Einen großen Topf mit Wasser für die Spaghetti aufkochen. Die Spaghetti bereit legen.
- Das Ceres Soft in einem Topf erhitzen und die Petersilie und den Salbei bei 170°C kurz frittieren. Die knusprigen Kräuter auf einen Teller mit Küchenkrepp legen und mit Salz würzen.
- Die Eier in eine Schüssel aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen, fein geschnittenen Thymian zugeben, mit einer Gabel verquirlen.
- Die Spaghetti in kochendem Salzwasser geben und nach Angaben auf der Verpackung bissfest garen, abschütten und gut abtropfen lassen.
- Die Speckstreifen in einer Pfanne anbraten, die vorbereiteten Eier eingießen, Spaghetti dazu geben und gut verrühren. Die Eier sollten sich mit den Spaghetti verbinden, rasch mit einer Gabel in Schüsseln anrichten und mit den vorbereiteten, knusprigen Kräutern und Parmesan dekoriert servieren.

Hauptspeisen

[Zurück](#)

 30 Minuten

 2 Portionen

Zutaten

Für die knusprigen Kräuter:

150 g Ceres Soft

1/4 Bund Petersilie

8 Salbei-Blätter

etwas Salz

Spaghetti zubereiten:

200 g Spaghetti

3 Eier

1 EL Thymian

etwas Salz

4 Prisen Pfeffer

80 g Speckstreifen (Bacon)

Dekoration:

4 EL Olivenöl

60 g fein gerieben Parmesan