

# Spaghetti carbonara

## 4 personer

### Ingredienser:

300 g bacon i tynde skiver  
500 g fuldkornsspaghetti, tørret  
4 pasteuriserede skrabeæg  
2 dl fløde 9%  
3 spsk reven parmesanost  
1 tsk salt  
3 knsp peber  
Frisk persille



Tilberedningstid: ca. 25 min.

1. Kog spaghetti i rigeligt kogende vand tilsat  $\frac{1}{2}$  tsk salt - kogetiden er ca. 9 minutter.
2. Skær bacon i stykker på ca. 2½ cm og dup kødet med køkkenrulle. Rist baconstykkerne sprøde på en meget varm pande, læg dem på køkkenrulle og kassér stegefedtet.
3. Pisk æg, fløde, parmesanost, salt og peber sammen. Kom æggemassen i en varm gryde under kraftig omrøring og tag den af varmen, når den begynder at blive tyk. Den må ikke koge.
4. Vend bacon og spaghetti i og servér straks med et drys hakket persille. Servér evt. med ekstra parmesanost.

Opskriften er venligst udlånt af [Landbrug & Fødevarer](#).

### Næringsindhold pr. person:

Energi: 3630KJ (864 Kcal)

	Energy (KJ)	Energy (kcal)	Energi (%)
Protein	653	155	18
Kulhydrat	1670	398	46
Fedt	1307	311	36