**Spaghetti Carbonara** (ergibt 6 Portionen)

* 6 Scheiben Frühstücksspeck, in Streifen geschnitten
* 1 Packung Spaghetti
* ½ Gemüsezwiebel, fein gehackt
* 3 große Eier
* ½ TL Salz
* Pfeffer frisch gemahlen
* 150 g Erbsen (Tiefkühl)
* 150 g Parmesan, frisch gerieben
* 2 EL glatte Petersilie

In einer großen Pfanne unter gelegentlichem Wenden den Speck anbraten, bis er knusprig ist (ca. 5 Minuten). Aus der Pfanne nehmen und auf einem mit Küchenpapier belegten Teller abtropfen lassen.

Falls zu viel Fett in der Pfanne ist (mehr als 1 EL) abgießen und die Zwiebelwürfel hineingeben. Unter gelegentlichem Rühren ungefähr 3-4 Minuten anschwitzen, bis sie weich und glasig sind. Beiseite stellen.

Die Eier in eine Schüssel schlagen und mit einer Gabel verrühren, salzen und pfeffern.

Die Spaghetti nach Kochanleitung im Salzwasser kochen. Zwei Minuten vor Ende der Kochzeit die Erbsen hinzufügen. Beim Abgießen 100 ml des Kochwassers auffangen. Spaghetti und Erbsen in den heißen Topf zurückgeben. Sofort die Eier, das restliche Kochwasser und die Zwiebeln dazu geben und sorgfältig unterheben, bis die Nudeln bedeckt sind. Die Resthitze des Topfs reicht aus, um die Eier zu garen.

Mit Parmesan, Speck und Petersilie bestreuen und nochmal alles gut vermengen.

