



Weihnachtliche Spaghetti-Carbonara mit Zimt

Zutaten für 4 Personen:

300 g Schinkenspeck, gewürfelt

1/2 TL Cassia-Zimt

100 g Parmesan, frisch gerieben

500 ml Sahne; 6 Eier, verquirlt;

500 g Spaghetti; Salz

Pfeffer schwarz, aus der Mühle

Zubereitung:

Schinkenspeck in einer großen Pfanne knusprig auslassen. Zimt dazugeben und kurz mitrösten.

Speck zur Seite stellen und abkühlen lassen. Sahne, Eier und Parmesankäse gut miteinander verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Nudeln in Salzwasser Wasser al dente kochen, abgießen. Speck zur Sahne-Eimischung geben. Nudel in die Pfanne geben und mit der Sahnemischung vermengen. Unter ständigem Wenden kurz erhitzen, nicht kochen lassen, da sonst das Ei zum Rührei wird.

Pasta auf Tellern anrichten mit Zimt bestäuben.