

## SPAGHETTI NACH CARBONARA-ART



**Chef:** Monica Copetti

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit die Carbonara-Sauce in eine Kasserolle geben und auf großer Flamme köcheln lassen. Die Sauce ist fertig, wenn sie besonders cremig ist. Die gekochten und abgetropften Spaghetti al dente würzen und mit geriebenem Pecorino-Romano-Käse bestreut servieren.

### Menù-Zutaten

450 g. Sugo alla Carbonara (Carbonara-Sauce) - CB1

### Zutaten

100 g Geriebener Pecorino Romano

100 ml Frische Sahne

600 g Spaghetti