

# Spaghetti Carbonara One Pot

## Rezept für 4 Personen:

- 600g Spaghetti
- 250g Schinkenwürfel (oder Speckwürfel)
- 600ml Milch
- 400ml Halbrahm
- 800ml Wasser
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Olivenöl
- 2 TL Gemüsebouillon
- 4 EL geriebener Parmesan
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- Beliebige Kräuter (Oregano, Rosmarin, Thymian)

## Zubereitung:

1. Schinkenwürfel in einem grossen Topf mit Olivenöl anbraten. Die Knoblauchzehen schälen, fein hacken und ebenfalls dazugeben.
2. Die Spaghetti im rohen Zustand hinzugeben und mit der Milch, Wasser, Halbrahm übergiessen, sowie die Bouillon dazugeben. Das ganze bei gelegentlichem Umrühren ca. 12 Minuten köcheln lassen.
3. Sobald die Sauce langsam eingekocht ist, die Gewürze und Kräuter beifügen und nach Belieben würzen. Am Schluss, wenn die Spaghetti al dente sind, ein bisschen geriebenen Parmesan unterrühren.
4. Die Spaghetti auf den Teller anrichten und mit dem Parmesan bestreuen.

**Guten Appetit!**



CALIFORNIA-CAMPING.CH