

# good food loop

## Spaghetti Carbonara

(fir 3 Persounen)

### Wat brauch ech?

Fir d'Nuddele ze kachen:

- graft Salz (fir d'Nuddelwaasser)
- Waasser
- e grousst Dëppe

Fir d'Carbonara-Zooss:

- 4 Eeër
- 4 lessläffel Ram
- 150 g Speck
- 3-4 Zoppeläffel Parmesan
- bësse gemuele Muskot-Noss
- Pfeffer



Foto: [https://commons.wikimedia.org/w/index.php?search=spaghetti+carbonara&title=Special:Search&go=Go&uselang=en&searchToken=e9rq8co39brz3bzc7w76wxxao#/media/File:Spaghetti\\_alla\\_carbonara,\\_2010.jpg](https://commons.wikimedia.org/w/index.php?search=spaghetti+carbonara&title=Special:Search&go=Go&uselang=en&searchToken=e9rq8co39brz3bzc7w76wxxao#/media/File:Spaghetti_alla_carbonara,_2010.jpg)

# good food loop

## Preparatioun

Fir d'Nuddele ze kachen:

1. Waasser an dat grousst Dëppe fellen, op d'Kachplack stellen an un d'Kache bréngen.
2. Salz an dat kachend Waasser maachen.
3. Soubal d'Waasser kacht, d'Spaghetti an d'Waasser schëdden a bei oppenem Deckel al dente kachen.  
Fir datt d'Nuddelen am Waasser net uneneen oder um Buedem upeschen, heiansdo am Dëppe réieren.
4. Déi färdeg Nuddelen an engem Sift ofschëdden a nees an Dëppe maachen.
5. Fir datt se net uneneen peschen, e bëssche Botter oder Ueleg ennermëschen.

Fir d'Carbonara-Zooss:

1. D'Eeër opklappen an opschloen. Mat dem Parmesan mëschen a Pfeffer a Muskot wierzen.
2. De Speck an der Pan knuspereg broden.
3. D'Eeër-Mëschung an de Speck iwwert dei färdeg Nuddele schëdden an alles gutt vermëschen.
4. Mat Parmesan a Pfeffer zerwéieren.

