

SPAGHETTI CARBONARA

Original italienisch

ZUTATEN (3 Personen)

300 g Spaghetti
3 Eigelb (ganz frisch)
3 ganze Eier (ganz frisch)
ca. 150 g Pecorino gemahlen
150 g Guanciale (italienischer Speck)
2 EL Olivenöl extra nativ
Salz für das Nudelwasser
1-2 TL Knoblauch-Pfeffer
etwas Pecorino zum Servieren

ZUBEREITUNG

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und reichlich salzen (sollte wie Meerwasser schmecken). Die Spaghetti nach Packungsangabe bissfest kochen.

Den Guanciale in ca. 2 mm dicke Streifen schneiden und in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze langsam goldbraun braten. In einer Schüssel die Eier, Eigelbe mit Pecorino und Knoblauch-Pfeffer verrühren. Kurz vor Ende der Garzeit eine Kelle vom Nudelwasser zur Eimasse geben und verrühren.

Die bissfest gekochten Spaghetti direkt aus dem Topf zur Pfanne geben und mit einer Kelle Nudelwasser durchschwenken. Jetzt den Herd ausschalten und die Eimasse dazu geben. Jetzt solltest du schnell sein, das Ei fängt sofort an die Soße zu binden und es entsteht eine cremige Soße. Bei zu großer Hitze würde das Ei stocken und die Carbonara wäre runiniert. Sobald die Konsistenz perfekt ist, die Spaghetti sofort servieren und mit etwas Pecorino bestreut genießen.



Daniel oder Herr Pütter
Inhaber



©Adobe Stock/#58354039