



www.timskitchen.de

Spaghetti Carbonara

Zutaten für: 4 Personen (Beilage)

400	g	Spaghetti
4	Stück	Eier
200	g	Pecorino (mittelalt)
100	g	Parmesan 24 Monate
200	g	Guanciale oder Pancetta
50	ml	Sahne
2	EL	Olivenöl
1	Zehe	Knoblauch
½	TL	Meersalz schwarzer Pfeffer



Zubereitungszeit ca.: 25 Minuten

Zubereitung:

Als Erstes setzt einen großen Topf mit Salzwasser für die Spagetti auf.

Stellt eine Pfanne auf mittlere Stufe auf euer Kochfeld.

Schneidet den Guanciale oder Pancetta in Streifen oder Würfel und gebt ihn zusammen mit dem Olivenöl in eine große Pfanne. Das Fett vom Speck soll teilweise austreten, aber er soll nicht komplett knusprig werden. Vereinzelt braune Stellen sind optimal.

Sobald das Salzwasser sprudelnd kocht, gebt die Spaghetti in den Topf und kocht sie nach Anleitung al dente.

Von den Eiern trennt ihr zwei und gebt das Eigelb in eine Schüssel, die anderen beiden Eier gebt ihr im Ganzen hinzu. Nun fügt noch Meersalz und Sahne hinzu und verrührt alles mit einem Schneebesen zu einer cremigen Masse. Den Pecorino und Parmesan fein reiben und zur Eiermasse geben. Mit etwas schwarzem Pfeffer würzen und alles noch einmal gut verrühren.

Wenn der Guanciale oder Pancetta fast fertig ist, die Knoblauchzehe schälen und mit einer Knoblauchpresse in die Pfanne geben. Alles gut vermischen und kurz weiter braten lassen.

Schöpft ca. 200 ml von dem Nudelwasser ab, das brauchen wir gleich noch.

Nun die Nudeln abgießen, ordentlich abtropfen lassen und in die Pfanne zum Speck geben, gut vermischen! Schaltet das Kochfeld ab und gebt die Eiermasse unter ständigem Umrühren zur Pasta. Jetzt noch das Nudelwasser zu den Spagetti geben und weiter rühren, bis eine herrlich cremige Sauce entstanden ist, die perfekt an den Nudeln haftet. Noch einmal abschmecken, auf Tellern anrichten und obendrauf etwas frisch gemahlener Pfeffer und Parmesan geben.

Guten Appetit!