

Italienische Küche

◆ Spaghetti Carbonara ◆

...das Original



Spaghetti Carbonara - das Originalrezept für 4 Personen

Die Zutaten

- 440 Spaghetti Nr.5
- 4½ L Wasser
- reichlich Salz für das Kochwasser der Spaghetti
- 2 ganze Eier
- 2 Eigelb
- 50 g Peccorino gerieben
- 50 g Parmesan gerieben
- 150 g Pancetta
- 1 TL Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- etwas Kochwasser vom Nudelwasser aufbewahren, etwa eine Schöpfkelle

Die Zubereitung

1. Die Spaghetti nach Anweisung in einem großen Topf mit Salzwasser kochen
2. Die 2 Eigelbe und die 2 Eier in eine Schüssel geben und mit dem Pecorino und dem Parmesan verquirlen und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen
3. Den Pancetta fein würfeln
4. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und den Pancetta bei mittlerer Hitze knusprig anbraten
5. Die Spaghetti abgießen und etwas Nudelwasser auffangen
6. Die Spaghetti zu dem Speck in die Pfanne geben
7. Jetzt den Herd ausschalten, die mit dem Käse verquirlten Eier dazu geben und alles vorsichtig umrühren
8. Jetzt nach und nach etwas von dem aufgefangen Nudelwasser dazu geben und ganz vorsichtig verrühren, bis eine schön cremige, aber keinesfalls flüssige Konsistenz erreicht ist

♥ Guten Appetit ♥