



SPAGHETTI ALLA CARBONARA

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- > 300 g Spaghetti
- > 120 g Pancetta (geräucherter Bauchspeck)
- > 100 g Pecorino
- > 1 EL Olivenöl
- > 2 Eier
- > 1 Eigelb
- > Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

- > Nudelwasser salzen, aufsetzen und Pancetta würfeln.
- > Währenddessen Eier mit Eigelb verquirlen, dezent salzen und ordentlich pfeffern.
- > Den Käse reiben und die Hälfte davon unter die Eiermasse geben.
- > Wenn das Wasser kocht, Nudeln hineingeben und al dente kochen.
- > In der Zeit Olivenöl in eine Pfanne geben und Speck darin anbraten.
- > Fertige Nudeln entweder mit der Nudelzange direkt in die Eier-Käse-Mischung geben und unterheben. Oder Nudeln abgießen und dabei etwas Kochwasser auffangen und bei Bedarf zu der Pasta geben. In jedem Fall: Pasta nicht abschrecken!
- > Mit Salz (vorsichtig! Käse und Speck sind schon sehr aromatisch) abschmecken und restlichem Käse servieren.

TIPP

Pro 100 Gramm Nudeln rechnet man einen Liter Wasser, auf den jeweils 1 Teelöffel Salz kommt. Damit sie weder zusammen noch am Boden kleben, Nudeln gelegentlich umrühren. Nach dem al-dente-Test raus aus dem Topf und unmittelbar mit der Soße vermengen. Dann kann nichts schief gehen.

