

Spaghetti alla Carbonara

Italien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 700g Spaghetti Nr.5
- ein schönes Stück geräucherter Speck (ca. 300g), z.B. Panchetta
- 200g Parmesankäse
- 5 grosse Eier
- Olivenöl
- Pfeffer

Vorbereitung:

- Den Speck in ca. 2x2x1cm Stücke schneiden.
- Dann in der Bratpfanne in wenig Olivenöl sanft anbraten. In einem Teller wegstellen ohne das Öl.
- Die Eier in einer Schale mit Gabel verquirlen.
- Parmesankäse reiben und mit den Eiern gut mischen. Mit reichlich Pfeffer würzen.
- Eine grosse Spaghetti Schüssel im Ofen auf 80°C wärmen.

Zubereitung:

- Die Spaghetti in einer grossen Pfanne im Salzwasser mit einem Schuss Öl al dente kochen und gut abtropfen. Etwas Kochwasser beiseitestellen.
- Die Spaghetti in die warme Schüssel geben.
- Etwas lauwarmes Kochwasser in die Ei-Käse-Mischung geben und dann zusammen mit dem Speck in die heissen Spaghetti untermischen.
- Sofort heiss servieren. Reibkäse darüber streuen.

Tipp:

- Wichtig ist, dass die Ei-Masse nicht vorzeitig gerinnt, sondern an den Spaghetti klebt.
- Alle Versionen, wo noch Rahm in die Eimischung kommt, sind nicht original.

