

Tagliatelle carbonara

Für zwei Personen

Für die Bandnudeln:

200 g Hartweizengrieß 2 Eier $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Sauce:

150 g Pancetta 6 Eier 100 g Parmesan
Olivenöl Pfeffer

Für die Bandnudeln:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

180 g Grieß mit Eiern, etwas Wasser und Salz vermengen und gut durchkneten. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für 15 Minuten in den Kühlschrank legen. Teig auf einer mit restlichem Grieß bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen, in Streifen schneiden und im Salzwasser ca. 5 Minuten köcheln lassen. Wasser abgießen, ca. 250 ml Nudelwasser auffangen und für die Sauce aufbewahren.

Für die Sauce:

Pancetta in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. 4 Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Parmesan reiben. Eigelbe, die zwei Eier, 80 g Parmesan und Pfeffer vermengen und in eine Schüssel geben. Bandnudeln in die Ei-Masse geben, sofort kräftig umrühren und Pancetta hinzugeben. Mit dem Nudelwasser von oben und restlichem Parmesan verfeinern. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Schmitz am 09. Januar 2020