Selbstgemachte Spaghetti carbonara

Für zwei Personen
Für die Spaghetti:

2 Eier	1 TL Olivenöl	200 g Mehl
1 Prise Salz		

Für die Sauce:

50 g Guanciale (2 mm)	4 Eier	140 g mittelalter Pecorino
Pfeffer		

Für die Spaghetti:
Für den Teig das Mehl mit den zwei Eiern und einer Prise Salz und Olivenöl zu einem geschmeidigen Teig kneten. Etwas Wasser zugeben, wenn nötig. Den Teig kurz zum Ruhen in den Kühlschrank legen. Teig mit Hilfe der Nudelmaschine dünn ausrollen und mit dem Spaghetti-Aufsatz ebendiese herstellen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, und die Spaghetti darin ca. 1-2 Minuten al dente kochen. Etwas Nudelwasser für die Sauce aufheben.
Für die Sauce:
Guanciale in kleine Würfel schneiden. Guanciale in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Pecorino reiben. Zwei Eier trennen und Eigelbe auffangen.
In einer Schüssel die Eigelbe mit den anderen zwei Eiern und dem Pecorino verrühren. Mit Pfeffer würzen.
Spaghetti aus dem Wasser nehmen und sofort in die Pfanne zum Speck geben. Herd ausschalten und die Ei-Pecorino-Mischung über die Nudeln geben. Eventuell etwas Nudelwasser hinzugeben. Auf einem Teller anrichten und mit frisch gemahlenem Pfeffer toppen.
Spaghetti carbonara auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Marmann-Leim am 25. Mai 2021