

# Spaghetti carbonara

## **Für zwei Personen**

### **Für die Spaghetti:**

4 Eier                                      400 g Mehl, Typ 405    Salz

### **Für die Carbonara:**

2 Eier                                      80 g Pecorino                      60 g Guanciale  
Salz    Pfeffer

### **Für die Spaghetti:**

In eine große Schüssel das Mehl geben, in die Mitte eine Mulde formen und die Eier sowie eine Prise Salz in die Mulde geben. Die Zutaten langsam und sorgfältig zu einem Teig kneten. Bitte nicht länger als 10 Minuten, da der Teig sonst zu klebrig wird. Ob der Teig fertig ist, zeigt der Druck-Test. Mit dem Finger den Teig leicht eindrücken. Dehnt er sich danach direkt wieder aus, ist der Teig fertig.

Nun den Teig aus der Schüssel nehmen und in Frischhaltefolie einwickeln. Den eingewickelten Teig mit einem feuchten Geschirrhandtuch bedecken und mindestens 20 Min. ruhen lassen.

Anschließend den Teig ausrollen und in feine Streifen schneiden. Die Streifen zum Trocknen über das Pastagestell hängen.

In einem Topf Wasser und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Die Spaghetti in das Salzwasser geben und 2-3 Min. al dente kochen.

### **Für die Carbonara:**

Guanciale in Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne langsam anbraten.

In der Zwischenzeit ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Das Eigelb und ein ganzes Ei in eine Rührschüssel geben. Dann den Pecorino hobeln und zusammen mit dem Pfeffer zu den Eiern geben. Anschließend die Eier-Käse-Mischung zu einer homogenen Masse verrühren.

Sind die Spaghetti al dente, diese abschöpfen und zu dem Guanciale in die Pfanne geben. Dazu kommt eine Kelle Nudelwasser.

Nach ungefähr einer Minute die Spaghetti in die Rührschüssel mit der Ei-Käse-Masse geben, umrühren und unter ständigem Rühren die Nudeln zurück in die noch warme Pfanne geben. Das Ei darf dabei nicht stocken.

Sind die Spaghetti vollständig mit der Sauce verbunden, die Spaghetti samt Carbonara auf einem Teller anrichten, mit gemahlenem Pfeffer bestreuen und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Backes am 18. Oktober 2021