

Spaghetti alla carbonara Römischer Art

Für zwei Personen

250 g Spaghetti	150 g Pancetta	2 Knoblauchzehen
2 Eier	30 g Pecorino Romano	50 g Parmesan
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 EL Olivenöl	4 EL trockener Weißwein
Pfeffer	Salz	

Für die Spaghetti einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und Spaghetti darin al dente kochen.

Knoblauch abziehen, leicht andrücken und in Olivenöl in einer Pfanne rösten, bis er leicht bräunlich ist. Anschließend entfernen. Pancetta fein würfeln und in Olivenöl anbraten, bis er an den Rändern knusprig wird. Mit Weißwein auffüllen, das Ganze etwa eine bis zwei Minuten köcheln lassen und die Hitze reduzieren.

Die beiden Hartkäse-Sorten reiben. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und die Blätter fein hacken. Eier aufschlagen, Parmesan einrühren, Petersilie hinzufügen und mit Pfeffer würzen.

Spaghetti abgießen und mit der Parmesan-Ei-Masse vermischen. Den Pancetta im Weißwein nochmals kräftig erhitzen und mit den Spaghetti vermischen. Spaghetti alla carbonara „Römischer Art“ auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Krause am 04. Oktober 2016