

# Pasta carbonara mit Rucola-Romana-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Pasta:

250 g ital. Mehl, Type 00	3 Eier	2 EL Olivenöl
1 Prise Salz	Mehl	

### Für die Carbonara:

125 g Guanciale am Stück	150 g Pecorino Romano	4 Eier
Öl	Salz	Pfeffer

### Für den Salat:

1 Kopf Romana Salat	50 g Rucola	100 g Cocktail Tomaten
1 Frühlingszwiebel	2 Stängel Basilikum	1 Zweig Thymian
30 g Pinienkerne	2 TL süßer Senf	2 TL scharfer Senf
2 EL weißer Balsamicoessig	3 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

### Für die Pasta:

Das Mehl mit Eier, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben und 5 min.

gut durchkneten. Den Teig für 10 min. beiseite stellen und ruhen lassen.

Danach den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ausrollen und gut bemehlen, dann mit der Nudelmaschine zu Tagliatelle formen. Gut bemehlt antrocknen lassen, zum Schluss in kochendem Wasser al dente kochen und abschütten. 1 Glas Nudelwasser für später abschöpfen.

### Für die Carbonara:

Den Guanciale Speck in 2 cm lange Scheiben schneiden, den Käse hobeln und die Eier trennen. Den Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig anbraten, aus der Pfanne nehmen und für später bereitstellen. 3 EL Öl aus der Speckpfanne abschöpfen und aufbewahren.

Die fertige Pasta nun in die Speck-Pfanne geben und leicht in dem Fett anbraten. Danach die Pfanne von der Herdplatte nehmen.

Den Käse und die Eier zu einer zähen Masse verrühren. Das abgeschöpfte Fett vom Speck in die Ei-Käse-Masse rühren.

Danach die Masse zu den Nudeln in die Pfanne geben. Diese darf nicht zu heiß sein, da sonst das Ei stockt. Das abgeschöpfte Nudelwasser nun in die Panne geben und vermischen, bis eine schlotzige Masse entsteht.

Nudeln mit der Sauce gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und den zurückgelegten krossen Speck dazugeben. Zum Schluss mit Pfeffer würzen und den übrigen Käse über die Pasta reiben.

### Für den Salat:

Romana Salat und Rucola waschen und trockenschleudern. Romana klein schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und hacken. Alles miteinander vermengen.

Für das Dressing Thymian fein hacken und mit Olivenöl, Balsamicoessig, Senf, Pfeffer und Salz verrühren. Den Salat mit dem Dressing anmachen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Emily Maier am 28. September 2021