

Tagliatelle alla carbonara mit grünem Salat

Für zwei Personen

Für den Teig:

50 g Hartweizenmehl Type 00 50 g Hartweizengrieß 1-2 Eier
1 EL Olivenöl $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Carbonara:

100 g luftgetr. Schinkenspeck $\frac{1}{2}$ rote Zwiebel 1 Knoblauchzehe
2 frische Eier 100 g mittelalter Pecorino Nudelwasser, von oben
Salz Pfeffer

Für den Salat:

100 g Feldsalat 20 g Pinienkerne $\frac{1}{4}$ Granatapfel
3 EL Olivenöl 1 TL mittelscharfer Senf 1 TL Honig
1 Zweig Thymian Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Granatapfel Pfeffer

Für den Teig:

Aus Mehl, Hartweizengrieß, Eiern, Olivenöl und Salz einen Nudelteig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und etwas ruhen lassen.

Nudelteig auswellen, Tagliatelle herstellen.

Wasser kochen, salzen und Nudeln darin kurz kochen. Abgießen und das Wasser auffangen.

Für die Carbonara:

Speck, Zwiebel und Knoblauch zerkleinern. Käse reiben.

Eier trennen und Eigelb mit geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer vermengen.

Speck anbraten, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben.

Nudeln und ein wenig Nudelwasser dazugeben. Eimasse unterrühren und abschmecken.

Für den Salat:

Salat waschen, trockenschleudern und in eine Schüssel geben.

Olivenöl, Honig, Senf, Thymian, Salz, Pfeffer zu einem Dressing vermengen und abschmecken.

Pinienkerne in einer Pfanne anrösten.

Salat marinieren und mit Granatapfelkernen und Pinienkernen anrichten.

Für die Garnitur:

Granatapfelkerne herausklopfen. Das Gericht mit Granatapfelkernen und Parmesan anrichten.

Mit Pfeffer übermahlen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dina Siegfried am 11. April 2022