

Tagliatelle alla carbonara

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

100 g Mehl, Type 00 100 g Hartweizengries 2 Eier
Salz

Für die Sauce:

120 g Pancetta 150 g Pecorino 3 Eier
Salz Pfeffer

Für die Tagliatelle:

Das Mehl mit Hartweizengries vermengen. Eier separat verquirlen, dann in Mehl einrühren und zu einem festen Teig kneten. In Folie gewickelt 10 Minuten kühl stellen. Teig mithilfe einer Nudelmaschine ausrollen und mit dem Tagliatelle-Aufsatz schneiden. In kochendem Salzwasser al dente kochen.

Für die Sauce:

Pecorino reiben. Eier trennen und Eigelbe zu geriebenem Käse geben.

Bei Bedarf etwas Eiweiß dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Masse verrühren. Pancetta in Würfel schneiden und in eine kalte Pfanne ohne Öl geben. Dann Pfanne erhitzen und Pancetta auslassen bis die Stücke knusprig sind. Pfanne etwas abkühlen lassen. Gekochte Pasta im Fett der Pfanne schwenken, etwas Nudelwasser hinzufügen und schnell Käse-Ei-Masse einrühren, bis es cremig wird. Dabei soll der Käse schmelzen, aber das Ei nicht stocken.

Torben Lippert am 27. März 2023