

Pasta Carbonara

Für zwei Personen

Für die Carbonara:

100 g Guanciale 4 Eier 140 g Pecorino Romano

Für die Pasta:

2 Eier 100 g Mehl, Type 00 100 g Semola

Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Carbonara:

Den Pecorino fein reiben. Eier trennen und die Eigelbe auffangen.

Eigelbe mit dem Käse gut vermischen. Guanciale in 1 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne langsam ausbraten.

Für die Pasta:

Mehl, Semola und Eier mit einem Knethaken kneten, anschließend mit der Hand nachkneten, bis eine geschmeidige Teigkugel entstanden ist.

Diese ruhen lassen, solange es die Zeit erlaubt.

Dann Teig durch eine Nudelwalze geben und anschließend mit Hilfe des Spaghetti- oder Tagliatelle-Aufsatzes Nudeln herstellen.

Pasta in Salzwasser al dente garen. Sobald sie fertig ist, aus dem Wasser nehmen und direkt mit der warmen Guanciale und dem Ei-Käse-Gemisch vermengen. Für die Sämigkeit bei Bedarf Nudelwasser hinzufügen.

Pasta Carbonara anrichten, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer würzen.

Thomas Lehmann am 22. April 2024