

## One-Pot-Pasta 'Carbonara Art'

### Für 2 Personen:

|                   |                   |                   |
|-------------------|-------------------|-------------------|
| 80 g Pancetta     | 250 g kurze Pasta | 200 ml Sahne      |
| 2 Eigelb          | 25 g Parmesan     | 1 Zwiebel         |
| 50 ml Weißwein    | 3 EL Olivenöl     | 1 Msp. Gewürzsalz |
| 1 Msp. Pfeffermix |                   |                   |

Zwiebel in feine Würfel schneiden. Den Pancetta in kurze Streifen schneiden. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Pancetta darin anrösten und mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen. Mit Weißwein ablöschen Die Nudeln mit in den Topf geben. Alles miteinander vermengen und 400 ml Wasser und Sahne zur Pasta geben. Kurz umrühren, den Topf mit einem Deckel verschließen und bei mittlerer Hitze für ca. 10 Minuten köcheln lassen Währenddessen den Parmesan mit dem Eigelb und einem EL Olivenöl vermengen. Zwischendurch die Pasta umrühren und den Garzustand der Nudeln testen Sobald die Nudeln al dente sind, die Hitze abstellen. Pasta nochmals mit Gewürzsalz und Pfeffermix abschmecken, den Parmesan-Eigelb-Mix unterheben und damit vermengen. Anschließend auf einem Teller anrichten

Steffen Henssler am 21. Dezember 2021