

Süße Lauch-Carbonara

Für 4 Portionen

2 große Lauchstangen	4 Knoblauchzehen	4 Zwg. frischer Thyman
1 Knopf ungesalzene Butter	Olivenöl	300 g getrock. Spaghetti
50 g Parmesan	1 großes Freiland-Ei	

Den Lauch putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden.

Den Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden und die Thymianblätter pflücken, dann mit der Butter und 1 Esslöffel Öl in eine große Auflaufform bei mittlerer Hitze geben.

Sobald es brutzelt, den Lauch und 400 ml Wasser unterrühren, dann abdecken und bei schwacher Hitze 40 Minuten lang oder bis es süß und weich ist, unter gelegentlichem Rühren leicht köcheln lassen. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen.

Wenn der Lauch fast fertig ist, kochen Sie die Nudeln in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser gemäß den Anweisungen auf der Packung, lassen Sie sie dann abtropfen und bewahren Sie eine Tasse stärkehaltiges Kochwasser auf.

Die abgetropften Nudeln in die Lauchform geben, dann vom Herd nehmen und 2 Minuten warten, bis die Pfanne etwas abgekühlt ist, während Sie den Käse fein reiben und mit dem Ei verquirlen (wenn die Pfanne zu heiß ist, wird es kraxeln; Wenn Sie es richtig machen, wird es glatt, seidig und köstlich elegant).

Lösen Sie die Eiermischung mit einem Spritzer des aufbewahrten Kochwassers und gießen Sie sie dann unter kräftigem Wenden über die Nudeln (das Ei gart in der Restwärme).

Mit etwas OTT auf dem Pfeffer absolut perfekt würzen. Passen Sie die Konsistenz bei Bedarf mit zusätzlichem Kochwasser an und beenden Sie mit einem kleinen Käsestrich. Fantastisch serviert mit einem Glas kaltem italienischen Weißwein.

Jamie Oliver am 19. Juni 2026