

# Spaghetti carbonara

## Für 4 Portionen:

400 g Hartweizenspaghetti	grobes Meersalz	1 Knoblauchzehe
150 g Pancetta	1 EL Butter	3 Eier (M)
Salz	Pfeffer	50 g Pecorino
50 g Parmesankäse	1/2 Bund glatte Petersilie	

Spaghetti in reichlich mit Meersalz gewürztem Wasser bissfest garen.

Knoblauchzehe abziehen. Pancetta in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne mit hohem Rand zerlassen. Pancetta darin mit der Knoblauchzehe bei mittlerer Hitze langsam knusprig ausbraten.

Knoblauchzehe herausnehmen.

Eier in einer Schüssel verschlagen. Mit etwas Salz und reichlich frisch gemahlenem Pfeffer verquirlen.

Pecorino- und Parmesankäse auf einer Haushalts reibe fein reiben, unter die Eimischung rühren.

Petersilienblättchen sehr fein schneiden.

Spaghetti abtropfen lassen, zum ausgelassenen Speck in die Pfanne geben. Ei-Käse-Mischung und Petersilie zufügen, alles schnell vermischen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und in einer vor gewärmten Schüssel sofort servieren. Nach Wunsch noch extra Parmesankäse dazu reichen.

Cornelia Poletto am 30. Mai 2025