

Spaghetti Carbonara

Für 4 Personen:

Salz	100 g Pancetta, dünn	1 EL Butter
500 g Spaghetti	50 g Parmesan	50 g Peccorino
4 Eier		

In einem hohen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

In der Zwischenzeit Pancetta in Streifen schneiden. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen und Pancetta darin knusprig braten.

Die Spaghetti im kochenden Salzwasser bissfest kochen.

In der Zwischenzeit Parmesan und Käse reiben.

Eine Schüssel für die Spaghetti erwärmen.

Eier mit Salz in einer Schüssel verquirlen, ca. 2-3 EL heißes Kochwasser der Spaghetti untermischen, Käse und gebratenen Pancetta zugeben.

Die Spaghetti abschütten, sofort in die vorgewärmte Schüssel geben, die Eiermischung darauf geben und alles gut durchmischen. Durch die heißen Spaghetti bindet die Eiermasse.

Spaghetti Carbonara anrichten und servieren. Dazu passt ein Blatt- oder Rucolasalat mit Kräuterdressing.

Tipp: Für das Kräuterdressing 1/2 Bund Basilikum und 2 Zweige Thymian abbrausen. Basilikumblätter abzupfen, Thymianblättchen abstreifen. 1 Knoblauchzehe schälen und mit den Kräutern in einen Pürrierbecher geben. 5 EL Olivenöl darauf geben und mit dem Mixstab fein pürrieren. Dann das Kräuteröl durch ein Sieb streichen. Unter das Kräuteröl 2 EL Balsamico mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig ist das Kräuterdressing für Blattsalate.

Jacqueline Amirfallah am 20. September 2017