

# Italienische Carbonara ohne Sahne

## Für 4 Personen:

### Für den Salat:

1 kl. Kartoffel, vorw. festk.	Salz	100 g Feldsalat
1 kleine Zwiebel	1 TL Butterschmalz	80 ml Gemüsebrühe
2 EL Sonnenblumenöl	1 EL Apfelessig	1/2 TL scharfer Senf
Pfeffer	1 Prise Zucker	

### Für die Pasta:

100 g italien. Speck	60 g Pecorino	3 Eigelb
1 Ei	Pfeffer	Salz
350 g Rigatoni		

Für das Salatdressing die Kartoffel waschen, in leicht gesalzenem Wasser weichkochen, abgießen, ausdampfen lassen und pellen.

Feldsalat putzen, gut waschen und abtropfen lassen.

Die Zwiebel schälen, fein schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die fein geschnittene Zwiebel darin goldgelb anschwitzen.

Für das Dressing die Brühe leicht erwärmen.

Die gekochte und gepellte Kartoffel in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Brühe angießen und gut vermengen. Die angedünsteten Zwiebeln, Öl, Essig und Senf zugeben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Für die Pasta den Speck in Würfel schneiden.

In einer beschichteten Pfanne den Speck bei mittlerer Hitze bräunen. Anschließend die Pfanne vom Herd ziehen und die Speckwürfel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp geben.

Den Käse fein reiben.

In einer Schüssel die Eigelbe und das Ei verrühren. Den Käse dazugeben und kräftig durchrühren, großzügig mit Pfeffer würzen.

Einen Topf mit reichlich Salzwasser aufkochen und die Nudeln darin ca. 8-10 Minuten kochen, sodass sie noch bissfest sind.

Von dem Nudelwasser eine Schöpfkelle abnehmen und zu der Ei-Käse-Mischung geben, dabei ständig rühren, bis sich die Masse homogen verbindet.

Nun die Masse in die lauwarmer Pfanne mit dem Speckfett geben.

Die bissfest gekochten Nudeln abschütten und direkt, ohne gutes Abschütteln, sondern leicht feucht in die Pfanne geben. Die Speckwürfel wieder zugeben und alles gut durchschwenken.

Die Carbonara direkt aus der Pfanne auf Teller anrichten und etwas Pfeffer darüber mahlen. Feldsalat mit dem Dressing marinieren und dazu servieren.

Andrea Safidine am 27. Februar 2023