

Spaghetti alla carbonara mit Knusper-Pancetta

Für zwei Personen

Für die Spaghetti:

200 g Spaghetti

25 g Pecorino

25 g Parmesan

2 Eier

6 Zweige glatte Petersilie

Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

75 g Pancetta in Scheiben

1 Knoblauchzehe

25 g Parmesan

1 EL Butter

Für die Spaghetti:

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, mit Meersalz würzen und die Spaghetti darin al dente garen.

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit reichlich Pfeffer und etwas Salz verquirlen.

Pecorino und Parmesan hinein rühren.

Die Spaghetti durch ein Sieb abgießen und mit der Eier-Käsemischung vermengen.

Zügig miteinander verrühren und mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Den Pancetta würfeln und in einer Pfanne mit zerlassener Butter und Knoblauch knusprig ausbraten. Den Knoblauch herausnehmen. Pecorino und Parmesan auf einer Vierkantreibe fein reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit dem knusprigen Speck und etwas Parmesan garniert und servieren.

Cornelia Poletto am 04. Januar 2019