

# Spaghetti Carbonara mit Speck

## Für 4 Personen

500 g Spaghetti	500 g Pancetta	125 g Pecorino
125 g Parmesan	1 Knolle Knoblauch	2 Zwiebeln
5 Eier	1 Bund Petersilie, glatt	Olivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Die Spaghetti nach Packungsangabe kochen und etwas vom Kochwasser aufbewahren. Pancetta und Zwiebeln in dünne Streifen schneiden und in etwas Olivenöl glasig anschwitzen, gehackten Knoblauch zugeben. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und den geriebenen Pecorino und Parmesan mit einer Gabel untermengen. Die Petersilie hacken und mit der Pancettamasse ebenfalls unter die Eimasse heben. Die Spaghetti in eine sehr heiße Schüssel mit etwas heißem Kochwasser geben und über diese schnell die Eimasse geben und zügig untermengen, kräftig pfeffern und servieren.

Tim Mälzer am 03. September 2010