

Spaghetti Carbonara mit Guanciale und Pecorino

Für 4 Personen:

400 g Spaghetti 150 g Guanciale, Pancetta 3 Eigelb
1 Tasse gerieb. Pecorino-Käse 1 Tasse gerieb. Parmesan 2 Knoblauchzehen, gehackt
Pfeffer, Salz

Die Spaghetti nach Packungsanweisung al dente kochen.

Guanciale oder Pancetta würfeln und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten; den gehackten Knoblauch hinzufügen.

In einer Schüssel die Eigelbe mit Pecorino und Parmesan vermengen.

Die gekochten Spaghetti direkt in die Ei-Käse-Mischung geben, gut vermengen.

Die knusprige Guanciale über die Spaghetti geben und mit schwarzem Pfeffer würzen.

Spaghetti Carbonara sofort servieren, damit die Eigelbsoße schön cremig bleibt.

NN am 20. Januar 2024