

Spaghetti Carbonara

Für 4 Personen

150 g Bauchspeck	400 g Spaghetti	1 ganzes Ei
3 Eigelbe	100 g Pecorino, gerieben	1 TL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Speck in Würfel schneiden – je nach Belieben dürfen die Stücke etwas größer (wie bei Francesco) oder auch fein geschnittener sein. Öl in einer Pfanne erhitzen, Speckwürfel dazugeben und anbraten, bis sie goldbraun und leicht knusprig sind.

Ein ganzes Ei und drei Eigelbe in eine Schüssel geben, verquirlen.

Salz und Pfeffer hinzugeben, dann den Pecorino hinein reiben, hier darf die Menge je nach Geschmack variieren (ca. 20 Gramm pro Person).

Spaghetti in einen großen Topf mit kochendem, gut gesalzenen Wasser geben, nach Packungsangaben al dente garen. Zwischendurch immer mal wieder mit einer Gabel umrühren, damit die Nudeln nicht verkleben.

Spaghetti zum Speck in die Pfanne geben, anschließend die Ei-Käse-Mischung darüber gießen und alles verrühren. Wichtig: Die Pfanne darf nicht mehr zu heiß sein, da das Ei sonst sofort stockt. Am besten die Pfanne daher vor dem Zugeben der Eimasse vom Herd nehmen.

Spaghetti auf einen Teller geben, etwas Pecorino darüberstreuen und sofort servieren.

NN am 21. Juli 2024