

Spaghetti Carbonara mit gebratenen Tomaten

Für 4 Personen:

300 g Spaghetti	100 g durchw. Speck	2 Eier
1 Eigelb	80 g Parmesan	1 EL gemörserte Pfefferkörner
1 Prise Salz	10 Cocktailtomaten	Olivenöl
Petersilie		

Den Speck in feine Streifen schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Speck knusprig braten. Dabei gemörserten Pfefferkörnern hinzufügen und kurz mitrösten. Den Speck auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Spaghetti in Salzwasser kochen. Parallel die Eier und das Eigelb in einer hohen Pfanne verrühren und mit dem Käse vermengen. Einige Esslöffel Kochwasser von den Spaghetti zur Eigelbmasse geben. Die Masse sollte eine dickflüssige und sämige Konsistenz haben. Jetzt die tropfnassen Spaghetti und den Speck in die Pfanne geben und die Zutaten gut vermengen. Alles noch einmal vorsichtig erhitzen. Die Eiermasse sollte flüssig bleiben und nicht stocken.

Wer mag, kann noch Tomaten hinzufügen. Dafür die Tomaten halbieren und die Stielansätze entfernen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten kurz und scharf anbraten.

Servieren:

Die Spaghetti auf eine Platte geben. Gebratenen Tomaten, etwas gemörserten Pfeffer und gehackte Petersilie darüber streuen. Dazu passt ein Glas Pinot grigio.

Rainer Sass am 04. Juni 2021