

Spaghetti Carbonara mit Bärlauch

Für 4 Personen:

1 Bund Bärlauch (100 g)	4 Eier (Größe M)	60 g Parmesan
40 g Pecorino	1 Biozitron	200 g Bacon
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer
500 g Spaghetti		

Bärlauch abbrausen, trockenschleudern und grob schneiden.

Bärlauch und Eier mit einem Schneidstab fein pürieren und in eine große Schüssel geben.

Parmesan und Pecorino fein reiben und unter die Bärlauch-Eier rühren.

Zitronen heiß abbrausen, trocknen und 1-2 TL Schale fein abreiben.

Zitronen halbieren und den Saft auspressen.

Zitronenschale und Saft unter die Bärlauch-Eier rühren.

Speck quer in feine Streifen schneiden.

Olivenöl in eine große Pfanne geben und erhitzen. Speck darin bei mittlerer Hitze knusprig braten. Pfanne von der Kochstelle nehmen und beiseitestellen.

Inzwischen reichlich Salzwasser in einem großen Topf geben und aufkochen.

Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest kochen.

Etwa 1-2 kleine Schöpfkellen Nudelwasser abschöpfen und beiseitestellen. Nudeln abgießen.

Nudeln sofort in die Schüssel zu den Bärlauch-Eiern geben und nicht zu stark rühren, sodass eine cremige Verbindung entsteht. Ist die Nudel-Ei-Masse nicht cremig genug, nach und nach noch etwas von dem Nudelwasser unterrühren.

Speck ebenfalls vorsichtig unterheben. Mit (wenig Salz) und Pfeffer würzen.

Carbonara auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.

Martin Gehrlein am 12. März 2024