

Spaghetti Carbonara

250 g Spaghetti 10 Scheiben Pancetta 6 Eigelb
6 EL Parmesan 4 EL Sahne Olivenöl
Salz, Pfeffer

Backofen auf 40 Grad vorheizen und eine temperaturbeständige Schüssel darin warmstellen. Spaghetti in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser bei mittlerer Hitze al dente kochen. Pancetta in grobe Fetzen zupfen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl knusprig anbraten. Die Hälfte des Specks aus der Pfanne nehmen und ihn mit Küchenkrepp abtupfen. Die Nudeln aus dem Kochwasser direkt in die Pfanne mit Pancetta geben. Dabei soll etwas Kochwasser in die Pfanne tropfen. Pancetta und Nudeln durchschwenken. Zimmerwarme Eier trennen und die Eigelbe in einer Schüssel mit Parmesan und Sahne verrühren. Die Nudeln samt Pancetta in die vorgewärmte Schüssel geben und die Eigelb-Käse-Mischung unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, den restlichen knusprig gebratenen Pancetta darauf verteilen und sofort servieren.

Alexander Herrmann am 14. November 2024