

Spaghetti Carbonara

Für 2 Portionen

3 große Eigelb 40 g Parmesankäse 150 g Stück Pancetta
200 g getrock. Spaghetti 1 Knoblauchzehe natives Olivenöl extra

Verwenden Sie fertig geschnittenes Qualitätspancetta, wenn Sie es nicht in einem Stück kaufen können. Traditionell werden in diesem Rezept Spaghetti verwendet, aber Bucatini oder Rigatoni sind genauso gut.

Die Eigelbe in eine Schüssel geben, den Parmesan fein reiben, mit Pfeffer würzen, mit einer Gabel gut verrühren und beiseite stellen.

Schneiden Sie die harte Haut von der Pancetta ab, legen Sie sie beiseite und hacken Sie dann das Fleisch.

Die Spaghetti in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser al dente kochen.

Reiben Sie in der Zwischenzeit die Pancetta-Haut, falls vorhanden, über den gesamten Boden einer mittelgroßen Bratpfanne (dies verleiht einen fantastischen Geschmack oder verwenden Sie stattdessen 1 Esslöffel Öl), Anschließend bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen.

Den Knoblauch schälen, dann mit der Handfläche zerdrücken, in die Pfanne geben und 1 Minute lang das Fett würzen lassen. Den Pancetta unterrühren und 4 Minuten kochen lassen, oder bis er knusprig wird.

Den Knoblauch aus der Pfanne nehmen und entsorgen, dann etwas Kochwasser reservieren, abtropfen lassen und die Spaghetti hinzufügen.

Gut über die Hitze werfen, damit es wirklich all diesen schönen Geschmack aufsaugt, und dann die Pfanne vom Herd nehmen.

Einen Spritzer Kochwasser hinzufügen und gut verrühren, mit Pfeffer abschmecken, dann die Eiermischung hineingießen, die Pfanne hilft dabei, das Ei sanft zu kochen, anstatt es zu verrühren. Gut vermengen und mehr Kochwasser hinzufügen, bis es schön glänzend ist.

Mit einer Prise Parmesan und einer zusätzlichen Prise Pfeffer servieren.

Jamie Oliver am 19. Juni 2026