

Spargel-Carbonara

Für 4 Portionen

300 g getrock. Penne 350 g Spargel 4 große Eier
50 g Parmesan 4 Sch. geräuch. Pancetta

Kochen Sie die Nudeln in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser gemäß den Anweisungen auf der Packung.

Brechen Sie in der Zwischenzeit die holzigen Enden vom Spargel ab und schneiden Sie dann die Stiele ungefähr auf die gleiche Länge wie die Nudeln, wobei Sie alle dicken Stiele der Länge nach halbieren.

Die Eier trennen, das Eigelb in eine Schüssel geben (das Eiweiß für die Zubereitung von Baiser an einem anderen Tag aufbewahren), dann den Käse fein reiben und vermischen.

Die Pancetta fein in Scheiben schneiden, Dann in eine große, beschichtete Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze mit 1 Esslöffel Olivenöl und einer großzügigen Prise schwarzem Pfeffer geben und 4 Minuten kochen lassen, oder bis sie goldbraun und knusprig sind.

Den Spargel für 3 Minuten in die Pancetta geben, dann die Nudeln abtropfen lassen und einen Becher mit stärkehaltigem Kochwasser hinzufügen.

Die Nudeln in die Pancetta-Pfanne geben, alles zusammenwerfen und umrühren, dann vom Herd nehmen und 2 Minuten warten, bis die Pfanne leicht abgekühlt ist (wenn die Pfanne zu heiß ist, wird es kraxeln; wenn Sie es richtig machen, wird es glatt, seidig und köstlich elegant).

Die Eiermischung mit einem Schuss Kochwasser lösen, dann unter kräftigem Wenden und Rühren über die Nudeln gießen das Ei gart schonend in der Resthitze. Perfekt würzen.

Passen Sie die Konsistenz bei Bedarf mit zusätzlichem Kochwasser an und beenden Sie sie nach Belieben mit einer Prise Pfeffer und einer zusätzlichen Reibe Käse.

Jamie Oliver am 19. Juni 2026