

Spaghetti Carbonara

Für zwei Portionen

150 g Spaghetti	10 Scheiben Pancetta	6 Eigelb
6 EL fein geriebener Parmesan	4 EL Sahne	Olivenöl, Salz

Den Backofen auf 40 Grad vorheizen und eine temperaturbeständige Schüssel darin warm stellen. 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 braten. Anschließend die Hälfte des Pancettas aus der Pfanne nehmen und auf Küchentuch abtropfen. Die Nudeln aus dem Kochwasser direkt in die Pfanne mit dem Pancetta geben (dabei kann auch etwas vom Kochwasser mit in die Pfanne tropfen) und durchschwenken. Die Eigelbe in eine Schüssel füllen, mit dem Parmesan vermengen und die Sahne unterrühren. (Klassisch wird auf die Sahne verzichtet; allerdings trägt sie dazu bei, die Nudeln nicht trocken werden zu lassen.) Die Spaghetti samt Pancetta aus der Pfanne in die vorgewärmte Schüssel füllen, die Eigelb-Käse-Mischung unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, den restlichen, knusprig gebratenen Pancetta darauf verteilen und sofort servieren.

Alexander Herrmann am 05. November 2014