



Zutaten:
3 Eigelbe
4 Eier
180 g Pecorino, gerieben
Pfeffer aus der Mühle
220 g Guanciale Speck
2 l Wasser
Salz
500 g Spaghetti oder Trenette
Ca. 250 ml Nudelwasser, heiß
4 El Blatt Petersilienblätter,
mittelfein geschnitten

Rezept für 4 Personen

Spaghetti Carbonara tipico italiano

Zubereitung:

Die Eigelbe und Eier in einer passenden Schüssel mit einer Essgabel kurz aufschlagen, damit die Spannung aus dem Eiweiß aufgehoben wird. Den geriebenen Pecorino und Pfeffer aus der Mühle unter die Eier rühren und beiseite stellen.

Von der Guanciale die Schwarte mit einem dünnen Messer entfernen. Den Backenspeck in 3 mm Scheiben schneiden und anschließend in 3 mm Streifen schneiden.

Das Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen, dann Salz zugeben, damit es sich sofort auflöst. Die Spaghetti oder Trenette in das Wasser geben und al dente kochen.

In der Zwischenzeit die Guancialestreifen in eine breite, und heiße, Pfanne bei mittlerer Hitze braten. Der Schinken sollte nicht komplett knusprig gebraten sein, damit nicht das ganze Fett austreten kann.

Sobald die Pasta al dente ist, das Nudelwasser vom Herd ziehen und mit einer Nudelzange die Pasta zu den Speckstreifen in die Pfanne geben. Die Pasta in der Pfanne durchschwenken oder mit der Nudelzange Speck und Pasta miteinander vermengen.

Danach ca. 250 ml heiße Nudelwasser zugeben, die Hitze von der Pfanne wegnehmen, die Ei-Pecorino Liaison und Blatt Petersilie zugeben und mit der Nudelzange alles schnell miteinander vermischen, damit es kein Rührei gibt.

So entsteht eine cremige Soße, die nicht zu flüssig sein sollte und dadurch perfekt an der Pasta haftet. Mit Blatt Petersilie bestreuen.

