

Spaghetti alla Carbonara



Zutaten für 2 Personen

200 g Spaghetti oder Linguine
75 g Guanciale (luftgetrocknete Schweinebäckchen), ersatzweise Pancetta
1 Ei ganz
2 Eigelb
25 g Pecorinokäse frisch gerieben
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung:

Zunächst das Wasser für die Spaghetti zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit den Speck in Streifen schneiden. Diese übereinanderlegen und nochmals quer in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die Speckstreifen in einer beschichteten Pfanne etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze bräunen. Dabei darauf achten, dass sie nicht anbrennen. Sobald das Wasser kocht, salzen, die Spaghetti hineingeben, und „al dente“ nach Packungsangabe garen. In der Zwischenzeit, das Ei und die Eigelbe in eine Schüssel geben, den größten Teil des Pecorino hinzufügen, mit schwarzem Pfeffer würzen und alles mit einem Schneebesen gut verrühren. Die bissfesten Nudeln abgießen (etwas Kochwasser aufheben) und direkt in die Pfanne mit dem gebräunten Speck hineingeben. Die Pasta mit dem Speck gut durchschwenken und die Pfanne vom Herd nehmen. Das ist wichtig, denn sonst stockt die Eimischung. Wenn die Pfanne zu heiß ist, 2-3min.abkühlen lassen und erst dann die Mischung aus Eiern und Pecorino in die Pfanne geben. Schnell umrühren, damit sich die Pasta gut mit der Eier-Käsemischung verbindet und eine cremige Konsistenz erhält. Bei Bedarf noch etwas Kochwasser von der Pasta hinzufügen. Die Spaghetti alla Carbonara sofort servieren und mit dem übrig gebliebenen Pecorino-Käse und weiterem gemahlenen schwarzen Pfeffer abschmecken.

Buon Appetito!

Weinbegleitung: SenzaFine Rosato oder Chardonnay Specogna