Spaghetti Carbonara

Rezept von Stefania Lettini

Zutaten für zwei Portionen
250 g Spaghetti
2 Eigelb (Gr. L, pro Person ein Eigelb)
100 g Guanciale (Speck vom Schweinebäckchen) (Alternativ Pancetta - Bauchspeck)
30 g Parmesan (ca. 24 Monate Reife)
30 g Pecorino Romano
Frisch gemahlener Pfeffer und Salz, nach Bedarf

Zubereitung
Die Spaghetti in moderatem Wasser al dente kochen. Den Käse fein reiben und zur Seite stellen. Danach den Speck in Streifen schneiden, ohne extra Fett in einer Pfanne braten und auslassen. In einer großen Schale Eigelb, Käse, Salz und Pfeffer verrühren. Circa 100 Milliliter Nudelwasser vor dem Abgießen der Nudeln abschöpfen und aufbewahren. Anschließend die Spaghetti abgießen und in eine Schale geben. Direkt den ausgelassenen Speck hinzugeben und gut verrühren.

Danach die Eimasse unterheben und sorgfältig vermischen, bis die Spaghetti mit einer cremigen Eimasse überzogen sind. Anrichten, mit frischem Pfeffer finalisieren und sofort servieren.

Tipps:

Die Eier nicht in die Pfanne mit dem Speck geben, sonst gibt es Rührei. Wenn die „Soße“ zu dickflüssig ist, mit etwas Nudelwasser verlängern. Ist die „Creme“ zu dünnflüssig, mit etwas geriebenem Parmesan oder Pecorino „andicken“.