



Knusprige Bruschetta & Spaghetti Carbonara à la Giovanni Zarrella

Bruschetta:

1 Packung feste, große Tomaten
1 Zehe Knoblauch gepresst
Olivenöl
Frischer Basilikum
1 schöne, große Büffelmozzarella
1 Ciabatta
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Tomaten kreuzweise oben einschneiden, Strunk ausstechen. Kurz in kochendes Wasser geben bis sich die Haut leicht aufwellt. Im kalten Wasser abschrecken, Haut abziehen, vierteln und Kernhaus entfernen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

Knoblauch und Olivenöl vermengen, in einer Pfanne erhitzen und die Ciabatta-Scheiben einlegen. Einseitig leicht rösten. Auf die geröstete Scheibe die gehackten Tomaten verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und eine Scheibe Mozzarella darauflegen. Mit Basilikumstreifen verfeinern. Sofort servieren.

Spaghetti Carbonara

500 g Spaghetti No. 5
4 Eier
6 Löffel Olivenöl
100 g Pancetta
4 EL gehobelter Parmesan
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Spaghetti nach Packungsvorgabe kochen. Währenddessen 3 Eigelb und 1 ganzes Ei mit Öl cremig aufschlagen. Spaghetti kurz abtropfen lassen und dann heiß zur aufgeschlagenen Ei-Öl-Masse geben. Sofort gut vermischen. Den in Streifen geschnittenen Pancetta in der Pfanne kurz angehen lassen und darüber verteilen, oder auf Wunsch unterheben. Mit Parmesan bestreuen und servieren.