



Carbonara von Mamma Culinaria

Für 4 Personen

Zutaten

500g Spaghetti

8 Eigelb

400g Pecorino

Pfeffer

500g Guanciale

Salz

Zubereitung:

Salz in das Pastawasser geben und aufkochen lassen. Darin die Spaghetti kochen lassen. Während die Spaghetti kochen, den Guanciale knusprig anbraten. Parallel den Pecorino mit dem Eigelb in einer Schüssel vermengen und Pastawasser dazugeben, sodass es eine cremige Konsistenz gibt.

Wenn der Guanciale fertig gebraten ist, aus der Pfanne nehmen und die Herdplatte ausstellen. Die Al Dente gekochten Nudeln in die Pfanne geben und in dem Fett des Guanciale schwenken. Danach die Eigelb-Mischung zu den Nudeln geben, nach Bedarf noch etwas Pastawasser dazu und umrühren. Zum Schluss den Guanciale dazugeben.