

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04.01.2019 ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Zusatzgericht von Cornelia Poletto

Spaghetti alla carbonara mit Knusper-Pancetta

Zutaten für zwei Personen

Für die Spaghetti:

200 g Spaghetti aus Hartweizengrieß
25 g Pecorino, zum Reiben
25 g Parmesan, zum Reiben
2 Eier
6 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, mit Meersalz würzen und die Spaghetti darin „al dente“ garen.

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit reichlich Pfeffer und etwas Salz verquirlen.

Pecorino und Parmesan hinein rühren.

Die Spaghetti durch ein Sieb abgießen und mit der Eier-Käsemischung vermengen.

Zügig miteinander verrühren und mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

75 g Pancetta in Scheiben
1 Knoblauchzehe
25 g Parmesan, zum Reiben
1 EL Butter

Den Pancetta würfeln und in einer Pfanne mit zerlassener Butter und Knoblauch knusprig ausbraten. Den Knoblauch herausnehmen. Pecorino und Parmesan auf einer Vierkantreibe fein reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit dem knusprigen Speck und etwas Parmesan garniert und servieren.