



Spaghetti Carbonara

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Ergibt: 2 Portionen

Zutatenliste:

200 g Spaghetti	1 Knoblauchzehe
3 Eigelb (Größe L)	Olivenöl
ca. 60 g Parmesankäse	Salz
100 g Pancetta	Pfeffer



Zubereitung:

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Eine Prise Salz und die Spaghetti in den Topf geben. Nach Packungsangabe al dente kochen.

Etwa 40 g Parmesan reiben und mit einer Gabel mit den Eigelben vermengen.

Den Pancetta in Würfel schneiden und die Knoblauchzehe schälen. Die Knoblauchzehe mit dem Handballen zerdrücken und mit dem Pancetta unter Zugabe von einem halben EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Immer wieder rühren und ca. 4 Minuten kochen bis der Pancetta knusprig wird. Die Herdplatte abstellen und die Knoblauchzehe wieder entfernen.

Die Nudeln in ein Sieb abgießen und dabei etwas Nudelwasser auffangen. Die Spaghetti und einen Spritzer des Nudelwassers zum Pancetta in die Pfanne geben und alles gut vermengen, dass sich der Geschmack verbinden kann. Mit Pfeffer würzen und die Ei-Parmesan-Mischung hinzugeben. Gut durchschwenken und ggf. mehr Kochwasser hinzufügen, bis die Sauce schön glänzend ist und sich um die Pasta legt.

Mit dem restlichen Parmesan servieren.

Mein Tipp:

Falls du keinen Pancetta bekommst, kannst du auch Bauchspeck verwenden.