

Spaghetti alla Carbonara

2006-11-27 22:17:51



Wenn der Lieblings-Italiener um die Ecke bei Bestellung von 'Spaghetti alla Carbonara' Nudeln in Sahnesauce mit Kochschinken serviert, würde ich ernsthaft überlegen, das Restaurant zu wechseln. Mit Sahnesauce hat Carbonara – Sauce nach Köhlerin-Art – nämlich überhaupt nichts zu tun. Zur Klarstellung: Nichts anderes als Speck, Knoblauch, Eier und geriebener Hartkäse gehören an die Spaghetti alla Carbonara. Und so schnell geht's ...

ausreichend für ca. 350 bis 400 g Spaghetti:

2 Eier

80 g Parmesan

100 g Bauchspeck/Schinkenspeck

30 g Butter

1 Knoblauchzehe

frischer schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Spaghetti

1| Den Speck in ca. 5 mm Größe würfeln, wenn nicht bereits so gekauft. Es sollte unbedingt guter, aromatischer Speck verwendet werden, da dieser den Geschmack des Gerichts entscheidend bestimmt. Gut geeignet sind nach meiner Erfahrung Pancetta, Südtiroler Alto Adige und auch feiner Frühstücksspeck (Bacon).

2| Parmesan nicht zu fein reiben. Knoblauchzehe schälen, leicht andrücken. Die Eier verquirlen.

3| Pasta nach Anleitung bissfest garen. Inzwischen einer tiefen Pfanne oder einer großen Kugelsauteuse den Speck und den Knoblauch in der Butter langsam anschwitzen. Die Hitzezufuhr stoppen, wenn der Speck zu bräunen beginnt. Knoblauch heraus nehmen.

4| Spaghetti abgießen, abtropfen lassen und zum Speck in die Pfanne geben. Die verquirlten Eier und die Hälfte des Parmesan zugeben, gut unterrühren.

5| Sobald die Eier stocken, können die Spaghetti serviert werden. Bei Tisch mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen und mit dem restlichen Parmesan/Pecorino bestreuen. Perfekt!