

Spaghetti Carbonara

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

500 g Spaghetti
200 g Guanciale (alternativ Speck)
4 Eigelb
100 g Pecorino
100 ml Nudelwasser
Salz, Pfeffer

Wenn **Spaghetti Carbonara** richtig gemacht werden, können sie so einiges - gebrochene Herzen retten zum Beispiel. Oder deine nächste Partyrunde glücklich machen. Das große Problem: Nicht selten wird eine Carbonara mit billigem Speck, mildem Käse und Sahne - **viel zu viel Sahne** - zubereitet. Letztere hat rein **gar nichts in einer echten Carbonara** verloren.

Guanciale, Pecorino, Eigelb und schwarzer Pfeffer - mehr brauchst du nicht, um **originale Spaghetti Carbonara ohne Sahne** zuzubereiten. Das Quartett schmeckt übrigens auch zu Tortellini unwiderstehlich gut.

Mit der Carbonara ist es wie mit der Bolognese. Viele Mythen, viele Rezepte, aber nur eins, das uns so richtig überzeugt hat.

- 1 -

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, salzen und Spaghetti nach Packungsanleitung al dente kochen.

- 2 -

Pecorino fein reiben, 20 g abwiegen und bis zum Servieren beiseitestellen. Die restlichen 80 g Pecorino mit Eigelb verquirlen. Guanciale in grobe Streifen schneiden.

- 3 -

Guanciale in einer heißen Pfanne anbraten, bis das Fett ausläuft und glasig wird. Danach Herd ausschalten. Spaghetti aus dem Kochwasser nehmen und direkt in die noch heiße Pfanne geben. Käse-Ei-Masse hinzufügen und gründlich mit den Nudeln vermengen. Nudelwasser hinzugießen und erneut vermengen.

- 4 -

Mit schwarzem Pfeffer und dem Rest des Pecorinos garniert servieren.