

## Spaghetti alla Carbonara ohne Rahm

### Zutaten

(für 4 Personen)

500 g Spaghetti  
200 g Pancetta (Bauchspeck) oder Guanciale (Schweinebacken-Speck)  
2 Knoblauchzehen  
4 EL Olivenöl  
2 Eier  
2 Eigelbe  
60 g geriebener Pecorino Romano  
40 g geriebener Parmesan  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Pancetta in Würfelchen schneiden, Knoblauchzehen schälen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, darin den Knoblauch etwa zwei Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun anschwitzen, danach entfernen und die Pancetta-Würfel im Öl knusprig braten.

Eier und Eigelb in einer grossen Schüssel verquirlen und mit dem Käse mischen. Mit schwarzem Pfeffer würzen. Etwas vom Kochwasser der Spaghetti beiseite stellen und die Spaghetti abgiessen.

Die Spaghetti sofort zu den Eiern in die Schüssel geben, mit zwei grossen Gabeln unterheben und den Pancetta sowie das Knoblauchöl aus der Pfanne hinzufügen. Falls sich die Zutaten nur schwer mischen lassen, etwas Nudelwasser unterrühren. Falls nötig, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

\*\*\*