

Spaghetti Carbonara

Zutaten: (für 4 Personen)

- 250 g Guanciale (Pancetta oder Speck), in feine Streifen geschnitten (1x2 cm)
 - wenig Olivenöl
 - 4 Eier
 - 1 Eigelb
 - 120 g frisch geriebener Pecorino romano (alternativ: qualitativ guter Parmesan)
 - Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
-
- 500 Pasta (Spaghetti oder kleine Röhrenpasta wie Rigatoni oder Bucatini)

Zubereitung:

Die Guanciale-Streifen in wenig Olivenöl und bei nicht allzu grosser Hitze langsam leicht knusprig braten. Die Speck-Streifen sollen dabei keine Farbe annehmen.

Den Speck auf etwas Haushaltpapier geben das Fett abtropfen lassen und zur Seite stellen. (Das in der Pfanne zurückgebliebenen Fett durch ein feines Sieb in ein verschliessbares Glas giessen, abkühlen lassen und dann in den Kühlschrank stellen. Den so gewonnen Schweine-Schmalz für Bratkartoffeln verwenden.)

Die Eier zusammen mit dem Eigelb aufschlagen, mit dem geriebenen Pecorino mischen und mit schwarzem Pfeffer grosszügig würzen.

Die Pasta nach den Angaben auf der Verpackung in Salzwasser «al dente» kochen. Beim Abgiessen des Wassers mit einer Tasse etwas Kochwasser auffangen.

Die gekochte und abgetropfte Pasta in einer weiten Pfanne mit den gebratenen Guanciale-Streifen bei grosser Hitze gut mischen. Die Pfanne dann vom Herd ziehen und die Ei-Pecorino-Mischung über die Pasta geben und gut mischen. Vorsichtig etwas Kochwasser begeben, so dass die Eiermischung flüssig bleibt. Die Eiermischung darf auf keinen Fall stocken und soll die Pasta nur wie eine feine Creme umhüllen.

Sofort mit zusätzlich frisch geriebenem Pecorino servieren.