

Pancetta-Soße

Für zwei Personen

150 g Scheiben Pancetta	1 Zehe Knoblauch	100 g Pecorino
100 g Parmesan	3 Eier	Salz, Pfeffer

Den Pancetta in feine Würfel schneiden, in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten. Knoblauch abziehen, mit einem Messerrücken zerdrücken, mit Salz bestreuen und in die Pfanne hinzugeben. Eiweiß und Eigelb von 2 Eiern trennen und restliches Ei aufschlagen. 2 Eigelbe mit 1 Ei vermengen. Parmesan und Pecorino reiben und hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und schaumig schlagen.

Wilhelm Heger am 17. Juli 2017