

Spaghetti carbonara mit Hackfleisch-Bällchen, Zucchini

Für zwei Personen

200 g Rinderhack	2 Scheiben Speck	200 g Mehl
1 Zucchini	$\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
50 g Parmesan	4 Eier	100 g Schmand
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Einen Topf mit reichlich Salzwasser erhitzen. Das Mehl, zwei Eier, eine Prise Salz und einen Teelöffel Öl zu einem Nudelteig verarbeiten. Anschließend den Teig dünn ausrollen und in dünne Streifen schneiden. Danach die Nudeln zwei bis drei Minuten im kochenden Wasser garen. Anschließend das Wasser abgießen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Petersilie abzupfen und klein hacken. Anschließend etwas Petersilie mit dem Hack mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach aus der Masse kleine Hackbällchen formen und die Hackbällchen in der heißen Pfanne braten, bis sie rundherum goldbraun sind. Die Zucchini waschen, der Länge nach vierteln und in Würfel schneiden. Den Speck in feine Streifen schneiden. Den Speck und die Zucchiniwürfel zu den Hackbällchen geben und weiter garen, bis der Speck goldbraun und knusprig ist. Die restlichen Eier trennen. Die Eigelbe und den Schmand in einer Schüssel mit einer Gabel gründlich vermengen. Die Schale einer halben Zitrone und die Hälfte des Parmesans fein reiben. Den Rest für später aufheben. Anschließend die Zitronenschale, den Parmesan und etwas gehackte Petersilie unter die Eiercreme heben. Wenn die Spaghetti gar sind, tropfnass in die Carbonarasauce geben und umrühren. Durch die Hitze gart das Ei und die Sauce wird sämig. Anschließend die Spaghetti mit der Sauce in die Pfanne geben und mit den Hackbällchen vermischen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die selbstgemachten Spaghetti alla carbonara mit den Hackfleischbällchen und den Zucchini auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Parmesan und der restlichen Petersilie garnieren und servieren.

Andreas Masur am 27. Januar 2014