

Linguine mit Zitronen-Carbonara

Für zwei Personen

Für die Linguini:

250 g Linguine Meersalz Salz, Pfeffer

Für die Carbonara:

2 Scheiben Pancetta, à 10 g 1 Bio-Zitrone 2 Bio-Eier, (L)
50 g Parmesan 50 g Sahne 1 Stängel glatte Petersilie
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Nudeln in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Speck in Streifen scheiden und in dem heißen Öl goldbraun braten. Die Zitrone waschen und etwas von der Schale abreiben. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, und klein hacken. Den Parmesan reiben. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der Zitronenschale, der Sahne, der Petersilie und der Hälfte des Parmesans kräftig mit einem Schneebesen verrühren. Die Nudeln abgießen, etwas von dem kochenden Wasser in einem Gefäß auffangen. Die Nudeln wieder in einen großen Topf geben und rasch die Carbonara unterrühren, so dass eine cremige Sauce um die Nudeln entsteht. Wenn die Mischung zu trocken gerät, mit etwas kochendem Wasser vermischen. Die Speckwürfel und den restlichen Parmesan zugeben und unterheben. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken. Die Nudeln mit der Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Marlon Mau am 25. September 2014