

Tagliatelle carbonara

Für zwei Personen

Für die Nudeln:

2 Eier 200 g Mehl 1 EL Olivenöl
Salz

Für die Sauce:

50 g Speck (Pancetta) 2 Zehen Knoblauch 3 Eier
50 g weiche Butter 125 g Parmesan 50 ml Olivenöl
Salz Pfeffer

Für die Nudeln:

Das Mehl, Salz, Eier, Öl und ein wenig Wasser in eine Schüssel geben und mit einer Gabel verrühren. Alles mit den Händen zu einem Teig verkneten. Aus dem Teig eine Kugel formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank 10 Minuten ruhen lassen.

Teig mit der Nudelmaschine erst stufenweise dünn ausrollen, dabei 2-mal in der Mitte zusammenfalten. Nudelteig auf entsprechenden Schneidaufsatz zu Tagliatelle formen. Ein Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin ca. 2 Minuten (je nach Dicke der Nudeln) al dente garen.

Für die Sauce:

Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Eigelb vom Eiweiß trennen. Parmesan reiben. Eigelb, Parmesan, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl, Butter und Knoblauch goldbraun anbraten. Tagliatelle mit in die Pfanne geben und vermengen. Pfanne vom Herd nehmen und die Eierkäsemischung darüber geben und schwenken, bis es cremig wird. Bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen.

Die Tagliatelle Carbonara mit Parmesan und schwarzem Pfeffer garnieren, auf Tellern anrichten und servieren.

Harald Neu am 11. Mai 2017