

Spaghetti alla carbonara mit Pancetta

Für 4 Personen

400 g Hartweizenspaghetti	150 g Pancetta	1 EL Butter
1 Zehe Knoblauch	2 – 3 Eier	50 g Pecorino
50 g Parmesan	0,5 Bund Petersilie	Salz
Meersalz, grob	Pfeffer	

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, mit Meersalz würzen und die Spaghetti darin al dente garen. In der Zwischenzeit den Pancetta würfeln und in der zerlassenen Butter mit der Knoblauchzehe in einer Pfanne knusprig ausbraten. Den Knoblauch heraus nehmen. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer und einer Prise Salz verquirlen. Den geriebenen Pecorino und Parmesan hinein rühren. Die Petersilie hacken. Die Spaghetti durch ein Sieb abgießen und zum Speck geben. Die Eier- Käsemischung dazugeben. Alles schnell miteinander verrühren und mit der Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. In einer vorgewärmten Schüssel sofort servieren.

Cornelia Poletto am 27. Januar 2012