

Spaghetti Carbonara mit Parmesan und Pecorino

Für 4 Personen

120 g geräuch. Bauchspeck	1 EL Olivenöl	Salz
350 g Spaghetti	3 Eier	150 g Sahne
50 g geriebener Pecorino	weißer Pfeffer	2 Knoblauchzehen
Muskatnuss	50 g geriebener Parmesan	

Speck in feine Streifen schneiden. Das Olivenöl in einer sehr großen Pfanne erhitzen und den Speck darin knusprig auslassen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest garen. Inzwischen die Eier mit Sahne und Pecorino verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Speck aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Knoblauch schälen, durch die Presse in die Pfanne drücken und im zurückgebliebenen Fett sanft andünsten.

Die Spaghetti abgießen und gut abtropfen lassen. Dann sofort in die Pfanne geben und in Fett und Knoblauch wenden. Pfanne vom Herd nehmen und die Eiersahne gründlich untermischen. Die Sauce darf keinesfalls stocken, sie soll cremig sein. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Spaghetti auf Teller geben und den Speck darüber verteilen. Den Parmesan darüber streuen.

Christian Henze am 13. März 2020