



Spaghetti alla Carbonara

4 Portionen

500 g Spaghetti

4 Eier

250 g Guanciale

125 g grobes Meersalz

Schwarzer Pfeffer

ca. 60-80 g Pecorino

- Guanciale in Würfel (ca. 4 mm Kantenlänge) schneiden
- Eier gründlich verrühren und pfeffern, nicht salzen
- Pecorino nicht zu fein reiben

In einem großen Topf 5 l Wasser zum Kochen bringen, Meersalz und Nudeln zugeben und al dente (i.d.R. 12 Min.) kochen. Währenddessen in einer schweren Pfanne bei geringer Hitze die Guanciale ausbraten. Wenn die Würfel kross sind, ca. 3 EL Nudelwasser zugeben und vom Herd nehmen. Wenn die Nudeln fertig sind, Pfanne zurück auf den Herd, kräftige Hitze, Nudeln abgießen, nicht groß abtropfen lassen, sondern recht nass sofort in die Pfanne geben. Pfanne wieder vom Herd nehmen, Eier über die Nudeln gießen und kräftig verrühren, damit das Ei sich gut verteilt und keine Rührei-Klumpen entstehen. Die Hälfte des Pecorino auf 4 vorgewärmte Pastateller verteilen, Nudeln darauf, restlichen Pecorino darüber geben. Sofort servieren.

Dazu passt fast jeder nicht zu schwere Wein.

Es wird bewusst zur Guanciale keine Alternative angegeben. Vorstellbar ist eine Mischung aus je einer Hälfte Pancetta und Lardo.