



Spaghetti alla Carbonara

Man nehme für 4 Portionen:

500 g Spaghetti
4 Eier
250 g Guanciale
125 g grobes Meersalz
schwarzen Pfeffer
ca. 60-80 g Pecorino

- Guanciale in Würfel (ca. 4 mm Kantenlänge) schneiden
- Pecorino ziemlich fein reiben
- Eier mit der Hälfte des Pecorino gründlich verrühren

In einem großen Topf 5 l Wasser zum Kochen bringen, Meersalz (20 g/l) und Nudeln zugeben und al dente (i.d.R. 12 Min.) kochen. Währenddessen in einer schweren Pfanne bei geringer Hitze die Guancialewürfel ausbraten. Die Würfel, wenn sie kross sind, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Überschüssiges Fett aus der Pfanne entfernen. Ei-Pecorino-Mischung über einem Wasserbad erwärmen, bis der Pecorino geschmolzen und die Masse homogen ist. Wenn die Nudeln fertig sind, eine Kelle vom Kochwasser in die Pfanne geben und kräftig pfeffern. Nur so stark erhitzen, dass das Wasser eben köchelt, die Nudeln abgießen, nicht abtropfen lassen, sondern recht nass sofort in die Pfanne geben. Pfanne vom Herd nehmen, Eiermasse über die Nudeln gießen und kräftig verrühren, damit das Ei sich gut verteilt. Die Nudeln auf vorgewärmte Teller verteilen, Guancialewürfel und den restlichen Pecorino darüber streuen und sofort servieren. Nach Geschmack kann man natürlich auch in der Pfanne servieren. Als Dekoration passen ein paar Kirschtomaten-Hälften...

Dazu passt fast jeder nicht zu schwere Wein.