

Pasta alla Carbonara

Rezept für 4 Personen

4	Eier
150 g	Parmesan
150 g	Bacon (oder Pancetta / Guanciale)
1 Becher	Sahne (Creme Fraiche tut es auch)
	viel schwarzer Pfeffer aus der Mühle
ca 400g	Spaghetti
	Salz

Zubereitung:

Einen großen Topf mit Wasser und einer kräftigen Prise Salz aufsetzen.

Den Speck in kleine Streifen schneiden.

Eine Pfanne erhitzen und den Bacon in kleinen Stücke darin anbraten.

Anschließend den Parmesan in eine Schüssel reiben und die Sahne dazu rühren.

Eier aufschlagen und das Eigelb vom Eiweiß trennen.
(Eigentlich gehört in die Carbonara nach neuerer Terminologie nur das Eigelb. Ich schmeiße allerdings manchmal auch ein ganzes Ei in die Menge.)

Kräftig schwarzen Pfeffer aus der Mühle dazu und die Masse gut durchrühren.

(Vorsichtig salzen, denn das bringt schon der Parmesan mit.)

Die Spaghetti al dente kochen, abseihen und zurück in den Topf geben.

Jetzt die Masse mit Käse/Sahne/Ei zur Pasta geben. Durch die verbliebene Hitze gart das Eigelb so, daß es nicht stockt und krümelt, sondern nur eindickt und zu einer cremigen Sauce wird.

(Ein bisschen länger rühren, wenn man nicht nur Eigelb sondern auch Eiweiß in der Masse hat. Das Eiweiß muß etwas stocken.)

Die Pasta auf Teller verteilen, nochmal etwas Pfeffer drüber und servieren.

Jamie Oliver hat eine weitere Variante mit Salsiccia

Für 4 Personen braucht man zusätzlich noch:

4 Salsicce
1 Zitrone
1 Stängel Petersilie
500 g Linguine

Zubereitung:

Die Salsicce aufschlitzen und die Haut entfernen. Von dem Brät Bällchen von der Grösse einer Murmel formen.

Den Speck würfeln oder in dünne Stäbchen schneiden.

Die Zitrone waschen und die Schale abreiben.

Petersilie klein hacken.

Einen großen Topf mit Wasser und Salz zum kochen aufstellen.
Die Pasta darin kochen.

Eine Pfanne mit einem Spritzer Öl erhitzen und die Wurstbällchen langsam darin anbraten bis sie rundum braun sind.

Dann den Speck mit den Wurstbällchen anbraten bis er goldgelb/braun ist.

In einer Schüssel das Eigelb mit der Sahne und der Hälfte des Parmesan, der Zitronenschale und der Petersilie mit einem Schneebesen gründlich verschlagen.

Die Pasta abgiessen - und dabei etwas vom Nudelwasser auffangen - und gleich wieder zurück in den Topf füllen.

Die Einmischung daruntermengen. Dann die Wurstbällchen mit dem Speck dazu rühren.

Sollte das ganze zu trocken wirken mit dem aufgefangenen Nudelwasser auflockern.

Auf Teller verteilen, den Rest des Parmesan darüber verteilen und kräftig pfeffern.

Noch einen Spritzer Olivenöl darüber und sofort servieren.