

Tipp von
Alessandro

SPAGHETTI CARBONARA

GENAU WIE IN ITALIEN



Mein Carbonara-Rezept kommt ganz ohne Rahm und Schinken aus – so, wie es die italienische Küche vorsieht. Die Sauce besteht nur aus Eiern, Speck (idealerweise Guanciale) und frisch geriebenem Hartkäse (Parmesan oder Pecorino).

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Spaghetti

150 g Speck am Stück

4 frische Eier

60 g Parmesan oder Pecorino, frisch
gerieben

Pfeffer, Salz, etwas Olivenöl

optional: Petersilie



ZUBEREITUNG

- Spaghetti in reichlich Salzwasser «al dente» kochen.
- Speck in Würfel schneiden und im Olivenöl knusprig braten, danach beiseitelegen.
- 4 Eigelb und 1 Eiweiss mit dem geriebenen Käse verrühren und kräftig pfeffern.
- Spaghetti herausnehmen und das Kochwasser im Topf belassen.
- Die Eier-Käse-Mischung in einer grossen Glasschüssel mit etwas heissem Kochwasser verrühren.
- Die Schüssel über das heisse (nicht kochende!) Wasserbad halten und rühren, bis die Sauce cremig wird.
- Spaghetti untermischen und alles sorgfältig vermengen.
- Sofort servieren – mit dem Speck und, wer mag, zusätzlich etwas Käse und frischer Petersilie garnieren.

Fertig ist die 20-Minuten-Carbonara – cremig, aromatisch und ohne Schnickschnack. Genau wie in Italien.

GUTEN APPETIT!

OdASanté