

Spaghetti Carbonara (2 Personen)

320 gr Spaghetti
200 gr Speck (Pancetta)

Guss

1 Knoblauchzehe (gepresst)
3 Ei verquirlen
80 gr Ceddar (oder Pecorino)
½ TL Pfeffer, schwarz
½ TL Salz

Alles in einer Schüssel verrühren.

ZUBEREITUNG

1. Ca. 3 ½ L Wasser in einem grossen Topf zum Kochen bringen.
2. Wasser Salzen, sollte nach «Meer» schmecken.
3. Spaghetti begeben.
4. Gegen Ende der Spaghetti Kochzeit, Pancetta in einer beschichteten Pfanne mit 1 EL Olivenöl und dem Knoblauch anbraten.
5. Spaghetti abgiessen, zum Pancetta in die Pfanne geben und einen Schuss Olivenöl dazugeben.
6. Einige Minuten anbraten dann die Hitze stark reduzieren.
7. Guss hinzugeben.
8. Nach Geschmack abschmecken (Pfeffer, Salz) und servieren.

Tipp

- Auch wenn man eine andere Carbonara-Version kocht, sollte man daran denken, die Eier nie direkt in die Pfanne zu geben, da sie dann immer zu Rührei werden.
- Die Eier kochen dann perfekt, wenn man sie nur mit der Resthitze der Nudeln gart.