



EPISODE 27 - SPAGHETTI CARBONARA

Zutaten für 2 Portionen:

300 g Spaghetti
200 g Guanciale (oder Pancetta oder Frühstücksspeck)
50 g Parmesan gerieben
50 g Pecorino gerieben
3 Eier
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 EL Olivenöl
Frische Schnittlauch oder Petersilie zum Garnieren

Rezept:

Die Spaghetti in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser al dente (bissfest) kochen. Während sie kochen, das Öl in einer große Pfanne erhitzen und die Guanciale goldbraun braten
In einer großen Schüssel die Eier mit dem geriebenen Käse und etwas Pfeffer leicht schlagen
Wenn die Spaghetti fertig sind, direkt aus dem Topf nehmen und mit etwas Kochwasser in die Pfanne geben
Alles gut vermischen
Von der Hitze nehmen und abkühlen lassen, bis sie aufhört zu brutzeln
Füge die Ei-Käse-Mischung hinzu
Gut umrühren und sofort mit mehr geriebenem Käse und Pfeffer servieren