AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Italien

SPAGHETTI CARBONARA



Rezept: Marcella Hazan. Die klassische italienische Küche. Echtzeit 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Italienischen Historikern zufolge ist diese Sauce Ende des Zweiten Weltkrieges entstanden. In Rom stationierte amerikanischen Soldaten brachten Italienern, mit denen sie sich angefreundet hatten, Eier und Speck und baten sie, ihnen etwas damit zuzubereiten.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

200 g	Bratspeck
4 Zehe	Knoblauch
3 EL	Olivenöl
4 EL	Weisswein
2	Ei, gross
4 EL	Pecorino, frisch geriebener
50 g	Parmigiano, frisch geriebener
2 EL	Petersilie, gehackte
500 g	Spaghetti
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Knoblauch mit einem Messergriff leicht zerdrücken, sodass er platzt und die Schale sich löst. Knoblauch und Olivenöl in eine Bratpfanne geben. Den Knoblauch auf guter Mittelhitze dunkelgelb braten. Dann Knoblauchstücke herausnehmen. Speckstreifen in 6 mm breite Streifen schneiden und in der Pfanne knusprig braten. Wein hinzufügen und 1-2 Min. brodeln lassen. Bei kleinster Hitze warm halten.
2. Eier in eine Schüssel schlagen und verrühren. Geriebenen Käse, reichlich Pfeffer und Petersilie hinzufügen und vermischen.
3. Spaghetti nach Paketangabe knapp al dente kochen. Kochwasser abgiessen und noch etwas Sudwasser in der Pfanne belassen. Spaghetti wieder in die Pfanne geben und etwas Butter zum verfeinern beigeben.
4. Ei-Käsemischung unter die Spaghetti ziehen. Bratpfanne mit Speck nochmals kurz erhitzen. Den Speck unter die Spaghetti ziehen und sofort servieren.