

AUFWAND
mittelKOCHDAUER
30 Min.SAISON
ganzjährigHERKUNFT
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.Â

ZUTATEN (4 PERSONEN)

200 g	Bratspeck	4 EL	Pecorino, frisch geriebener
4 Zehe	Knoblauch	50 g	Parmigiano, frisch geriebener
3 EL	Olivenöl	2 EL	Petersilie, gehackte
4 EL	Weisswein	500 g	Spaghetti
2	Ei, gross		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 begeben.
4. Ei-Käsemischung unter die Spaghetti ziehen. Bratpfanne mit Speck nochmals kurz erhitzen. Den Speck unter die Spaghetti ziehen und sofort servieren.

TIPP: Mit 1 dl Rahm für 4 Personen verfeinern.