

Italienische Rezepte

Penne Alla Carbonara

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Italien, Penne, Teigwaren

400 g Penne

3 Eier; evtl. 1/3 mehr je
- nach Größe

100 g Pancetta; klein gewürfelt

Olivenöl

50 g Parmesan; gerieben

Salz

Pfeffer

Die Penne in viel Salzwasser al dente kochen, Kochzeit je nach Marke zwischen 11 und 13 Minuten.

Inzwischen die Pancetta in sehr wenig Olivenöl dünsten, bis sie quasi glasig wird (darf keine Farbe annehmen). Fett entfernen, Pancetta warm halten.

Die Eier im Servierteller etwas aufschlagen - wie für eine Omelette, leicht salzen, pfeffern. Parmesan reiben.

Penne kurz abtropfen lassen, *sofort* (sie müssen sehr heiß bleiben) in den Eiern geben, vermischen. Pancetta und Käse zugeben, mischen. Sofort servieren.

Parmesan nach Wunsch dazu reichen.

Es versteht sich von selber, dass eine Carbonara nicht warten kann: die Gäste haben zu warten, bis die Carbonara fertig ist.