

Italienische Rezepte

Spaghetti Carbonara Mit Sahne & Bauchspeck

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Backen, Teigwaren, Italien, Nudeln, Kochen, Sauce

150 g	Luftgetrockneter Bauchspeck	4	Eier
1	Essl. Schweineschmalz oder Butter	4	Essl. Parmesan oder Pecorino
1	Knoblauchzehe		- frisch gerieben
1	Getrocknete Chilischote		Salz und Pfeffer
	- (nach Belieben)	500 g	Spaghetti

1. Die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen. Im Backofen eine Servierschüssel vorwärmen.
2. In der Zwischenzeit den Speck würfeln und in einem Topf im Schweineschmalz oder der Butter auslassen. Die geschälte und halbierte Knoblauchzehe und die Chilischote mitrösten. Beides aus dem Topf nehmen, wenn sie drohen anzubrennen.
3. In der vorgewärmten Schüssel die Eier mit 2 EL vom Käse und reichlich grob gemahlenem Pfeffer verquirlen.
4. Die Spaghetti abgiessen (etwas heisses Kochwasser abfangen) und noch feucht in die Schüssel schütten. Etwas Kochwasser zufügen und alles gut vermischen - die Eiersauce muss die Spaghetti dicklich überziehen. Dann den Speck und den restlichen Käse untermischen und sofort servieren.

Tipp: Milder wird die Sauce mit 2 - 3 EL süsser Sahne.

Getränke Tipp: Rotwein