

Italienische Rezepte

Spaghetti Alla Carbonara

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Teigwaren, Nudelgerichte, Italien, Kochen, Sauce

Zutaten:	4	Eier
600 g Spaghetti	125 ml	Rahm
150 g Geräucherter Schweinebauch		Sesamöl
40 g Butter		Schwarzer Pfeffer
50 g Geriebener Parmesan		

Zubereitung: Die Eigelb vom Eiklar trennen und mit frisch gemahlenem Pfeffer, Rahm und Parmesan gut durchmischen und beiseite stellen. Aus dem Eiklar einen messersteifen Schnee schlagen und ebenfalls bereit halten.

Den recht fein gewürfelten Schweinebauch mit etwas Butter und Sesamöl anrösten und warm halten.

Die inzwischen in Salzwasser mit etwas Sesamöl gesottenen Spaghetti gut abtropfen lassen, in eine grosse, vorgewärmte Schüssel geben und möglichst schnell und gleichzeitig mit dem Parmesangemisch, dem hoffentlich noch steifen Schnee und den angerösteten Schweinebauchwürfeln samt Butter und Öl gut durchmischen.

Die Spaghetti alla carbonara in vorgewärmten Tellern möglichst rasch servieren.

Dies ist ein altes Original Familienrezept aus Oberitalien.