

Zwischengericht

Originale Spaghetthi-Carbonara

Zutaten:

400 g Spaghetti

200 g Guanciale

2 St. Eigelb

1 St. Eier

50 g Pecorino

Pfefferkörner, schwarz

Salz

Zubereitung:

Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit Guanciale in Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Öl anbraten bis die Streifen knusprig werden. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Eine Kelle mit Pastawasser in die Pfanne geben. Eigelb und Ei mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchmischen. Geriebenen Pecorino einrühren. Wenn die Nudeln al dente gekocht sind, diese abgießen und in die Pfanne geben. Die Ei-Mischung über die Nudeln gießen und direkt von der Hitze nehmen und gut durchschwenken. Direkt anrichten und servieren.