

SPAGHETTI ALLA CARBONARA CARBONARA SPAGHETTI



Zutaten für 4 Personen:

350 gr dried spaghetti
350 Gramm trockene Spaghetti
200 gr sliced smoked pancetta
200 Gramm geräucherten Bauchspeck
2 eggs, plus 2 extra yolks
2 Eier und 2 extra Eigelb
100 gr Pecorino Romano sheep cheese, finely grated, plus extra to serve
100 Gramm fein geriebenen Pecorino Romano Käse und etwas extra zum Servieren
50 gr cream
50 Gramm Sahne
2 spoons of extra virgin Italian olive oil
2 Löffel extra natives Olivenöl
freshly milled black pepper
frisch gemahlten schwarzen Pfeffer

Zubereitung

1. Kochen Sie die trockenen Spaghetti für 8-10 Minuten (je nach Marke) in kochendem Salzwasser
2. In der Zwischenzeit erwärmen Sie ein Pfanne und rösten Sie den Bauchspeck 5 Minuten ohne extra Zugabe von Öl bis er knusprig und goldbraun ist.

3. Verrühren Sie die Eier, das Eigelb und die Sahne in einer Schüssel und geben Sie den schwarzen Pfeffer dazu, rühren Sie dann den Käse unter.
4. Wenn die Nudeln fertig gekocht sind, seihen Sie sie in einem Sieb ab, so dass noch etwas Wasser an den Nudeln ist.
5. Schütten Sie die Nudeln nun schnell in die Pfanne zurück und geben den gerösteten Bauchspeck, einen Löffel extra natives Olivenöl und die Ei-Sahne-Mischung dazu. Vermengen Sie alles sehr gründlich, damit alles gut umhüllt ist - was passiert ist, dass das flüssige Ei stockt, wenn es mit den heißen Nudeln in Kontakt kommt.
6. Servieren Sie die Nudeln sehr heiß in einem tiefen Teller garniert mit etwas geriebenem Pecorino Käse.

Anmerkungen

In Italian "carbonaro" was the word for charcoal bearer and probably the dish was first made as an energetic meal for Italian charcoal workers. Today it's a dish known all over the world; it is very delicious and full of flavors.

In Italien war "Carbonaro" das Wort für die Kohlearbeiter und wahrscheinlich zuerst als energiereiche Mahlzeit für die italienischen Kohlearbeiter gedacht. Heutzutage kennt man das Gericht überall auf der Welt; es ist lecker und vollmundig im Geschmack.