

46 – Spaghetti Carbonara

Hintergrund zum Rezept

Das klassische italienische Gericht – entweder man liebt es oder mag es gar nicht! Auf jeden Fall ist es recht mächtig, deshalb nicht zu viele Nudeln einplanen und auch mit dem Käse nicht übertreiben. Passend dazu ist in jedem Fall Rotwein – es darf sogar ein eiskalter prickelnder Lambrusco sein!

Zutaten für 2 Portionen

- Ca. 70 g Spaghetti / Person
- Ein Eigelb / Person (wenn diese nicht zu groß ausfallen!)
- 40 g Schinkenwürfel / Person
- 40 g frisch geriebenen Parmesan
- Geriebene Muskat
- Salz, Pfeffer
- 15 ml Sahne / Person, ersatzweise 12 g Butter pro Person

Zubereitung

Die Pasta in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Den Schinken in Würfeln schneiden und in ein wenig Butter anbraten.

Eigelbe in einer großen Schüssel mit Salz, Pfeffer, Muskat, Sahne (alt. Butter) mit Hand verquirlen. Die Schinkenwürfel und 80 % des geriebenen Parmesans gründlich unterrühren. Nudel abgießen und dabei ca. 50 ml Kochwasser auffangen. Das heiße Kochwasser und die heißen Spaghetti in die Schüssel mit den Eigelben geben und gut vermischen. Auf den Tellern das restliche Parmesan obenauf streuen.



Das Original: Spaghetti Carbonara