

Spaghetti Carbonara mit Speck und Ei

Zutaten für 4 Portionen

200 g Spaghetti
200 g Bauchspeck in Streifen
1 Stck. rote Zwiebel
1 Stck. Knoblauchzehe ohne Keim
3 El Olivenöl
30 g Butter
3 Stck. Eier
250 ml Sahne
150 g frisch geriebener Bergkäse
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer und Chili aus der Mühle

- 1 Spaghetti nach Packungsangabe in gut gesalzenem Wasser bissfest kochen.
- 2 In der Zwischenzeit in einer großen Pfanne mit hohem Rand den Bauchspeck mit Olivenöl goldbraun braten. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe (Keim entfernen) häuten und in dünne Streifen schneiden, dazu geben und mit rösten. Zum Schluss die Butter dazu geben, kurz mit rösten und mit der Sahne aufgießen.
- 3 Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und beiseite stellen. Die Spaghetti in die Pfanne dazu geben, abschmecken und den Herd zurück drehen. Die Hälfte vom Käse über die Pasta streuen. die Eier aufschlagen, leicht verquirlen und unter die Pasta ziehen. Achtung normalerweise reicht die Restwärme aus, so dass die Eier zusammen mit dem Käse die Flüssigkeit (Sahne) binden und man somit eine cremige Pasta Carbonara hat. Für den Fall das nicht, nochmal leicht erhitzen, aber Vorsicht wir wollen kein gestocktes Rührei!
- 4 Die Pasta auf die Teller verteilen, den restlichen Käse darüber streuen mit gemahlenem Pfeffer aus der Mühle vollenden. Zum Schluss noch mit Schnittlauch garnieren „buon appetito“.

©by Alexander Schütz