

Spaghetti Carbonara - das Original



Bei der Carbonara halten sich viele Mythen rund um's Rezept und die Herkunft. Ist es eine traditionelle römische Pasta oder entstand sie doch erst im 2. Weltkrieg? Doch vor allem die Zutaten sind viel diskutiert: Sahne ja oder nein? Zwiebel ja oder nein?

Hier findet ihr nun das Rezept Spaghetti Carbonara – das Original, wie es in Italien typischerweise gemacht wird: ohne Zwiebel, natürlich ohne Sahne und mit Guanciale (in Italien streitet man sich aber auch häufig, ob nicht doch Pancetta verwendet werden sollte...)

Alora, los geht's:

Du brauchst dafür:

- 200 g Spaghetti oder Bucatini
- 75 g Guanciale, Pancetta oder Bauchspeck
- 2 Eigelb
- Ca. 50 g Pecorino
- 3-5 Löffel leicht abgekühltes Nudelwasser

Und so geht's:

- Spaghetti in Salzwasser nach Packungsanleitung kochen
- Speck in dünne Streifen schneiden
- Speck in einer Pfanne ohne Fett langsam braten, bis das Weiße vom Speck transparent ist
- Eier trennen und die Dotter in eine Schüssel geben
- Pecorino reiben und mit dem Dotter verrühren
- Einige Esslöffel vom Nudelwasser entnehmen und leicht abkühlen lassen
- 2-3 Esslöffel vom Nudelwasser mit dem Dotter und dem Pecorino verrühren, so dass eine cremige Masse entsteht
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken - aber beim Salz vorsichtig sein, weil auch der Speck möglicherweise schon recht salzig ist - je nachdem, welchen ihr verwendet
- Nudeln aus dem Wasser direkt zum gebratenen Speck geben und vermischen
- etwas abkühlen lassen, dann die Eimasse zu den Spaghetti geben und gut vermischen
- Anrichten und genießen - buon appetito!