

Spaghetti Carbonara



Zutaten

für 2 Personen

250 g Spaghetti No. 2 von Migros
100 g Pancetta, Speck oder roher italienischer Schinken
2 Eier
40 g Parmesan oder Grana padano, frisch gerieben
40 g Pecorino romano, frisch gerieben
Olivenöl
Salz und Pfeffer (schwarzer aus der Mühle)

Und so wird's gemacht

Den Speck bzw. Schinken nicht zu fein würfeln. In Olivenöl anschwitzen. Beiseitestellen.

Die Pasta in reichlich Salzwasser „al dente kochen“ - auf keinen Fall weich, da die Pasta später noch etwas nachkocht. Gegen Ende der Kochzeit etwas Kochwasser (1 - 2 Espressotässchen) auffangen oder einfach abschöpfen.

Währenddessen die Eier mit den beiden Käsesorten verquirlen. Leicht salzen, schwarzen Pfeffer nach Geschmack mahlen und zufügen.

Den Speck bzw. Schinken erneut erhitzen. Aufgefangenes Kochwasser hinzufügen und aufkochen lassen. Die Pasta zufügen, verrühren. Eier-Käse-Mischung zufügen. Leicht stocken lassen und gut rühren, damit die Mischung die Pasta zärtlich umhüllt.