



## Spaghetti alla carbonara

Aus Rick Stein – Traumziel Mittelmeer: Korsika und Sardinien



Rick Steins Rezept für klassische cremige Spaghetti alla carbonara.

Zubereitungszeit: weniger als 30 Minuten

Kochzeit: 10 – 30 Minuten

Für 4 Personen

### Zutaten

- 400 g Spaghetti
- 175 g Stück geräucherter Pancetta, Rinde entfernt
- 1 EL Olivenöl
- 3 Zehen Knoblauch, fein gehackt
- Handvoll Peterli, fein gehackt
- 3 Eier, geschlagen
- 50 g Pecorino Sardo Maturo (harter Schafskäse), fein gerieben
- Etwas Salz
- Etwas frischer schwarzer Pfeffer

## Zubereitung

1. 4.5 Liter Wasser mit 8 TL Salz in einem grossen Kochtopf zum Kochen bringen. Spaghetti dazugeben und für 9 Minuten kochen, bis sie al dente sind.
2. Währenddessen das Stück Pancetta in 6 mm dünne Streifen schneiden.
3. Grosse Bratpfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, Olivenöl und Pancetta dazugeben und braten, bis das Fleisch eine leicht goldige Farbe annimmt. Knoblauch und Peterli hinzufügen und für ein paar Sekunden anbraten, dann die Pfanne von der Hitze nehmen.
4. Spaghetti abgiessen und in die Pfanne mit dem Pancetta geben. Die geschlagenen Eier und die Hälfte des geriebenen Pecorino dazugeben. Gut umrühren.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hitze der Spaghetti reicht aus, um die Eier zu kochen und diese dabei immer noch frisch und cremig zu lassen. Den Rest des Pecorino darüberstreuen und direkt servieren.