

## Spaghetti alla Carbonara

Nudeln auf Köhler Art

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Spaghetti

Für die Soße:

180 g Pancetta

(Pancetta ist fetter italienischer  
Bauchspeck vom Schwein,  
leicht geräuchert.)

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

4 Eier (frisch und aus Freilandhaltung)

80 g frisch geriebener Parmesan

Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 EL gehackte Blatt Petersilie



### Zubereitung:

Auch bei diesem Rezept für Spaghetti alla Carbonara gehen die Meinungen, wer es nun „erfunden“ hat weit auseinander. Ob es nun die „Nudeln auf Köhler Art“ sind, wie manche meinen, oder ob es eine „Gemeinschaftsproduktion“ amerikanischer Soldaten, die Speck und Eier lieferten und Italienern waren, die die Spaghetti zufügten, einzig ist man sich, dass es sich bei Spaghetti alla carbonara um eine römische Spezialität handelt. Wenn die Geschichte mit den Amerikanern stimmt, sollte man eigentlich Bacon als Speck verwenden. In Rom verwendet man dafür übrigens gerne auch „guanciale“ - eine gepökelte und leicht geräucherte Schweinebacke. Wichtig ist, die Eier rechtzeitig mit dem Käse zu verquirlen und schon kräftig mit Pfeffer zu würzen, damit es schnell geht, wenn die Spaghetti gar sind. Auch die Frische und Qualität der Eier ist wichtig, denn diese stocken nur ganz leicht und werden fast roh gegessen.

In einem großen Topf 3-5 Liter Wasser zum Kochen bringen, wenn das Wasser kocht 2 EL Salz zugeben. Die Spaghetti hinein geben, gut umrühren, aufkochen lassen und je nach Packungsangabe in 12 Minuten bissfest kochen.

Die Pancette oder den Bacon in kleine Würfel schneiden. Die ungeschälte Knoblauchzehe mit der Breitseite der Messerklinge zerdrücken, so dass die Schale aufplatzt. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin Pancetta-Würfel und Knoblauchzehe braten, bis der Speck knusprig gebräunt ist. Wenn die Knoblauchzehe leicht zu bräunen anfängt, wird sie mit einem Löffel wieder entfernt. Der Knoblauch darf nicht zu dunkel werden, da er sonst bitter wird.

Ganz frische Eier in eine Schüssel aufschlagen und mit Parmesan verquirlen. Da der Parmesan salzig genug ist, vorsichtig salzen und kräftig pfeffern.

# WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Nudelgericht > Rezept : Spaghetti alla Carbonara

Die bissfest gegarten Spaghetti in ein Sieb gießen. Dabei kann man das heiße Wasser zum Vorwärmen der Teller nutzen, indem man es beim Abgießen über die Teller fließen läßt. Die gut abgetropften Spaghetti zu den Speckwürfeln in dem Topf geben und gut vermischen, eventuell gehackte Petersilie untermischen. Nun muss es schnell gehen. Den Topf von der Herdplatte ziehen, die verquirlten Eier dazu geben und gut vermengen, bis die Eier leicht stocken.

Die Spaghetti Carbonara auf vorgewärmten Tellern sofort servieren. Parmesan-Freaks wie wir bestreuen das Gericht noch mit frisch geriebenem Parmesan.

© WWW.KOCHBAEREN.DE