

Rezeptidee

Spaghetti alla Carbonara



Zutaten Für 4 Portionen

- 4 Alnatura Eier
- 60 g Alnatura Parmigiano Reggiano (am Stück)
- 1 Knoblauchzehe
- 80 g Alnatura Bacon
- 5 Stängel Petersilie
- 500 g Alnatura Spaghetti
- Alnatura Meersalz
- Alnatura Schwarzer Pfeffer gemahlen

Zubereitung: 10 Min. + 20 Min. Kochzeit

Eier in einen hohen Rührbecher aufschlagen. Parmesan fein reiben und hinzufügen. Mit dem Schneebesen verquirlen und etwas quellen lassen.

Knoblauch schälen und fein hacken. Bacon quer in 1/2 cm breite Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 5 Min. auslassen und kross braten, dabei gelegentlich wenden. Knoblauch hinzugeben, 1 Min. mitbraten. Pfanne vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Petersilie waschen, Blätter von den Stängeln zupfen und fein schneiden.

Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser al dente garen, dann in ein Sieb abgießen. Topf vom Herd nehmen, die Nudeln zurück in den Topf füllen, Bacon und Eier-Parmesan-Mischung unter zügigem Rühren hinzugeben. Den Topf nicht auf der heißen Herdplatte stehen lassen, da eine zu hohe Hitze die Eier stocken lässt.

Pasta auf Teller verteilen, mit Pfeffer würzen und Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Tipp: Klassischerweise wird Carbonara mit Pancetta oder Guanciale – italienischen Specksorten – zubereitet. Als Käse verwendet man im Originalrezept Pecorino.