

PENNE MIT CHILI CARBONARA

PENNE MIT CHILI CARBONARA

Pasta ist eine tolle Sache - und wie jedes Jahr zur Weihnachtszeit gibt es bei mir eine Pasta Carbonara. Das Eiweiß habe ich nämlich zu Zimt Baisers verzaubert... im letzten Jahr waren es Kokosmakronen. Und seit Ariane erklärt hat, dass die Carbonara gar nicht italienisch ist habe ich auch wieder Lust sie zu kochen... natürlich nicht, weil sie nicht italienisch ist, sondern weil die von Ariane soooo lecker aussieht. Außerdem habe ich endlich die letzten Chili geerntet und der Carbonara damit eine leichte Schärfe verliehen!



Zutaten für 2 Personen:

200g Penne

6 Scheiben Pancetta

4 Eigelb

80g Schlagsahne

60g Parmesankäse

1 Chili

Pfeffer & Salz

etwas Petersilie

Zubereitung:

Die Penne in Salzwasser 12 Minuten al dente kochen. In der Pfanne ohne zusätzliches Fett den Pancetta knusprig braten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Chili fein hacken und im Speck-Fett etwas anschwitzen.



Die Eigelb mit Sahne und dem geriebenen Parmesan verquirlen.

Die Penne abgießen und mit dem Eigelb-Sahne Mix vermengen. Die Chili unterrühren und den Speck klein bröseln. Die Pasta auf die Teller verteilen und mit Speck und fein gehackter Petersilie toppen.

Einfach und lecker!



Lust auf noch mehr Carbonara? Dann schaut euch doch mal die, die, die und die hier an!