

SPAGHETTI CARBONARA

SPAGHETTI CARBONARA

Nach Spaghetti Bolognese sind Spaghetti Carbonara wohl der bekannteste Pasta-Klassiker der italienischen Küche. Zurecht, schließlich sind sie verdammt lecker. Ich habe im weihnachtlichen Backwahn tatsächlich mehrere Rezepte gehabt die nur Eiweiß erfordert haben (passiert auch nicht oft) und hatte einige Eigelb als Rest übrig. Ein kurzer Blick in den Kühlschrank... ich erspähe Sahne, Schinken und Parmesan. Juhu – es gibt Spaghetti Carbonara! Die hat es scheinbar schon seit über einem Jahr nicht gegeben, sonst hätte ich das Rezept längst mit euch geteilt.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

250g Spaghetti

3 Eigelb

75g Schlagsahne (1/2 Becher)

60g Parmesankäse

Pfeffer & Salz

3 Scheiben Schinken (hier luftgetrocknet, es geht aber auch Kochschinken)

ZUBEREITUNG:

Im ersten Schritt koche ich die Spaghetti in Salzwasser bis sie gar sind. Diese Zeit nutze ich um die Sauce vorzubereiten. Dafür verquirle ich das Eigelb mit Sahne, Pfeffer und Salz. Dann wird der Parmesan gerieben. Dabei leistet mir meine Microplane wie immer treue Dienste. Der Parmesan wird mit dem Ei-Sahne Mix verquirlt. Beiseite stellen bis die Nudeln fertig sind.

Da die Nudeln noch einen Moment brauchen widme ich mich jetzt dem Schinken. Es gibt zwei Varianten – Kochschinken oder „normaler“ Schinken. Beim Kochschinken wird der Schinken jetzt einfach gewürfelt und später zusammen mit der Sauce zu den Nudeln gegeben. Der luftgetrocknete Schinken braucht noch einen Zwischenschritt – mir gefällt diese Variante dafür deutlich besser.

Ich schneide die Schinkenscheiben in Streifen und brate sie ohne zusätzliches Fett in der Pfanne an bis sie knusprig sind.



Wenn die Nudeln fertig sind gieße ich das Wasser ab und gebe die Nudeln zurück in den Topf. Dazu kommt die Sauce (und ggf. der Kochschinken). Gut umrühren, die Sauce bindet auch ohne

zusätzliche Hitze sehr gut. Aber Vorsicht – wir wollen kein Omlett haben – im Zweifelsfall sollte der Topf also nicht zu lange auf der noch heißen Herdplatte stehen.

Dann richte ich die Pasta an und gebe noch etwas frisch gemahlene Pfeffer darüber. Im letzten Schritt kommt der angebratene, knusprige Schinken dazu. Wenn der Schinken so aufliegt verhindert man, dass er wieder weich und schlabberig wird. Ich mag es, dass er der Pasta so eine leicht krosse Note verleiht.

Dazu passt ein schönes Glas Rotwein.

Lasst es euch schmecken!

