

Spaghetti

Carbonara

Zutaten

für 4 hungrige Personen, die das Leben feiern wollen

- 400 g Spaghetti
- 3 Eier (2 ganze Eier, 1 Eigelb)
- 150 g Guanciale (alternativ Speck, wenn's sein muss)
- 80 g Pecorino Romano (fein gerieben)
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Eine Prise Salz
- *(Optional und streng geheim) Ein winziger Gutsch Rahm – aber nur, wenn Stefania gerade nicht zuschaut!*

Zubereitung:

1. Wasser marsch

Bringe einen grossen Topf mit gut gesalzenem Wasser zum Kochen. Wichtig: Die Pasta braucht Platz, also sei grosszügig mit dem Wasser.

2. Guanciale-Action

Schneide den Guanciale in feine Würfel oder Streifen. Brate ihn in einer grossen, kalten Bratpfanne langsam aus. Keine Eile, die Hitze sollte mittel sein, denn wir wollen knusprige, goldene Stückchen, keine verkohlten Briketts. Sobald er perfekt ist, nimm die Pfanne vom Herd, aber behalte das himmlische Fett darin!

3. Pasta-Perfektion

Koche die Spaghetti *al dente*, also so, dass sie noch Biss haben. Nimm etwas vom Pastawasser ab (ca. eine Tasse) – es ist Gold wert!

4. Sossen-Magie

Während die Spaghetti baden, verrührst du in einer Schüssel die Eier und das zusätzliche Eigelb mit dem geriebenen Pecorino. Füge eine ordentliche Prise frisch gemahlenen Pfeffer hinzu. Das Ganze sollte cremig, aber nicht zu dick sein.

5. Alles zusammenbringen

Die abgossenen Spaghetti direkt in die Pfanne mit dem Guancialefett geben. Die Hitze sollte jetzt niedrig sein oder ausgeschaltet werden. Gib die Ei-Käse-Mischung dazu und rühr schnell, aber liebevoll. Wenn's zu dick wird, kommt etwas vom warmen Pastawasser ins Spiel, um die perfekte Konsistenz zu zaubern.

6. Abschmecken und servieren

Noch einmal Pfeffer drüber und nach Bedarf etwas Pecorino zum Garnieren. Sofort servieren (Carbonara wartet nicht!) und unbedingt mit einem Glas Wein geniessen. Vielleicht sogar «Est! Est!! Est!!!», wenn du gerade welchen hast.

Noch ein kleiner Tipp:

Wer verkochte Spaghetti serviert, riskiert den ewigen Pastahimmel zu verpassen. *Al dente* ist Ehrensache, immer!

