

Spaghetti Carbonara „Originale“

Zutaten für 2-3 Personen:

500 gr. Spaghetti (Bevorzugt Ghigi oder de Cecco)

1 Schalotte

100 gr. luftgetrockneter Pancetta (durchwachsener Speck)

2 Eier

Olivenöl, Pfeffer, Salz, glatte Petersilie, geriebener Parmesankäse

Die Schalotte klein hacken, den Pancetta klein schneiden und beides in etwas Olivenöl in einer großen Pfanne anschwitzen. Parallel dazu die Spaghetti in gut gesalzenem Wasser al dente kochen und die Eier mit frisch gemahlenem Pfeffer, klein gehackter Petersilie und etwas Parmesankäse verrühren.

Wenn die Spaghetti fertig sind, zu Pancetta und Schalotte in die Pfanne geben, das flüssige Rührei dazugeben und kurz erhitzen, bis das Ei stockt. Mit etwas gehackter Petersilie und Parmesan bestreuen und servieren.

Dazu ein mittelkräftiger Roter wie der Salice Salentine „Faneros“ von Torre Vento.