

Spaghetti Carbonara mit gebratenen Pancetta-Würfeln

Zutaten für 2 Personen

- 200 g Spaghetti
- 150 g Pancetta
- 3 Eigelb
- 40 g Parmesan
- 1 Knoblauchzehe
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- etwas Olivenöl
- einige Stängel glatte Petersilie



Verwendete Produkte

Schritt 1: Die Vorbereitung

Reiben Sie den Parmesan fein mit der Küchenmaschine oder einer Parmesanreibe. Schlagen Sie nun die Eier vorsichtig auf und trennen Sie Eiweiß und Eigelb. Das Eiweiß benötigen Sie nicht für dieses Rezept – stellen Sie es im Kühlschrank zur Seite. Verquirlen Sie das Eigelb mit dem frisch gemahlene Pfeffer und dem geriebenen Parmesan.

Waschen Sie einige Petersilienstängel, entfernen Sie die Blätter und hacken Sie sie fein. Hacken Sie auch die Knoblauchzehen sehr fein.

Tipp: Eiweiß für Rührei verwenden

Eiweiß, das Sie nicht für ein Rezept benötigen, können Sie ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren. Es gibt viele Süßspeisen, bei denen Eischnee verwendet wird. Eine schnelle Art, mit der Sie es aufbrauchen: Machen Sie Rührei und geben Sie das Eiweiß einfach zusätzlich zu den anderen Eiern.



Schritt 2: Die Spaghetti kochen

Geben Sie Wasser in einen großen Topf, bringen Sie es zum Kochen und geben Sie die Spaghetti hinzu. Kochen Sie die Spaghetti, bis sie gar, aber noch bissfest sind – also al dente. Zur Probe nehmen Sie einen einzelnen Spaghetti aus dem Kochwasser und testen, ob er schon gar ist.

Schritt 3: Den Pancetta anbraten

Pancetta ist ein Schweinebauchspeck aus Italien. Er wird gesalzen, luftgetrocknet oder geräuchert. In manchen Regionen wird er auch mit Rosmarin, Fenchel oder Salbei gewürzt. Pancetta enthält viel Fett, deshalb braten oder grillen Italiener ihn gern, und er eignet sich auch gut für die Zubereitung von Saucen. Für original italienische Spaghetti Carbonara ist Pancetta ein Muss.

Manchmal ist die Pancetta-Rinde hart. Dann sollten Sie sie entfernen. Schneiden Sie den Rest mit einem scharfen Messer in kleine Würfel. Geben Sie ihn nun in eine heiße Pfanne, zerlassen Sie langsam das Fett und braten Sie den Pancetta dann kross an.

Schritt 4: Die Spaghetti Carbonara zubereiten

Nun kommen die gekochten Spaghetti zum Pancetta in die Pfanne. Geben Sie den gehackten Knoblauch und die verquirlte Eier-Parmesanmischung und etwa eine Kelle vom Kochwasser der Spaghetti dazu. Verrühren Sie alles vorsichtig, bis die Carbonara die richtige Konsistenz hat und fügen Sie zum Schluss einen beherzten Schuss Olivenöl hinzu. Nicht zu lange auf dem Herd lassen – alle Spaghetti sollten schön cremig umhüllt sein, das Ei sollte aber nicht stocken. Kurz vor dem Servieren geben Sie die gehackte Petersilie dazu.

Schritt 5: Das Finale

Drehen Sie die Spaghetti im Topf mit einer großen Gabel (am besten geht eine große Fleischgabel) in der Sauce und streifen Sie sie anschließend vorsichtig auf den Teller. Anschließend geben Sie ein bis zwei Esslöffel gebratene Pancetta-Würfel und etwas gehackte Petersilie darüber.