Spaghetti Carbonara

Einfach, schnell und absolut himmlisch: Spaghetti Carbonara werden nach klassischem Rezept auch ohne Sahne schön cremig.

- Von Christina Metallinos

Nudel-Klassiker Spaghetti Carbonara

Foto: Christina Metallinos

-

• • • Zubereitungszeit
15
Schwierigkeit

- Rezept-Typ:
- Einfache Rezepte
- Familienrezepte
- Beliebte Rezepte
- Schnelle Rezepte
- Pasta-Saucen-Rezepte

»Spaghetti Carbonara sind extrem beliebt – und dabei so verfälscht wie kaum ein anderes Nudelgericht. Nicht nur Hobbyköche verwenden bei der Zubereitung oft etwas, das gar nicht hineingehört, nämlich Sahne. Dabei schmeckt der italienische Klassiker dank der Eier auch so cremig genug und in Kombination mit Pancetta-Bauchspeck, Pecorino, Parmesan und frisch gemahlenem Pfeffer absolut himmlisch.«

Klassische Spaghetti Carbonara

Für 2 Portionen

Zutaten:

- 250 g ungekochte Spaghetti
- 100 g Speck, idealerweise italienischen Guanciale-Backenspeck (alternativ Pancetta-Bauchspeck)
- 1 Knoblauchzehe (optional, im Originalrezept nicht enthalten)
- 2 EL Olivenöl
- 2 Eigelbe (oder mehr, je nach Ei-Größe)

- 1 Ei zusätzlich
- 30 g geriebener Pecorino Romano
- 20 g geriebener Parmesan
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

1. Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen.

2. Speck würfeln, Knoblauchzehe schälen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, darin den Knoblauch etwa zwei Minuten goldbraun bei mittlerer Hitze anschwitzen, danach entfernen und den Speck im Öl knusprig braten.

3. Eier in einer großen Schüssel verquirlen und mit dem Käse mischen. Mit etwas schwarzem Pfeffer würzen.

4. Etwas Nudelwasser von den Nudeln beiseite nehmen und die Spaghetti abgießen. Sofort in die Schüssel zu den Eiern geben und rühren – so stocken die Eier nicht – und den Speck sowie das Knoblauchöl aus der Pfanne hinzufügen.

5. Mit Pfeffer – am besten frisch gemahlenem – und gegebenenfalls Salz abschmecken.

Tipp:
Falls sich die Zutaten nur schwer mischen lassen, etwas Nudelwasser unterrühren.