

# Spaghetti alla Carbonara

Dieses traditionelle Pastagericht stammt aus den Tälern des Apennin. Es wurde von den Köhlern (*carbonari*) zubereitet, während sie in den Wäldern ihre Meiler betreuten.

## **Zutaten** (für 4 Personen)

600 g Spaghetti, 250 g durchwachsener Speck, 5 Eier, 3 Esslöffel geriebener Parmesan, 3 Esslöffel geriebener Pecorino (Schafskäse), 1 Knoblauchzehe, Olivenöl, Salz und schwarzer Pfeffer.

## **Zubereitung**

Nudeln in reichlich Salzwasser kochen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den Knoblauch anbraten. Den gewürfelten Speck in die Pfanne geben und hellbraun rösten. In einer Schüssel die Eier verquirlen und mit dem Pecorino sowie etwas gemahlenem schwarzem Pfeffer vermischen. Die Spaghetti al dente kochen, abgießen, in die Pfanne mit dem angebratenem Speck geben und alles gut vermischen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die verquirlten Eier nach und nach unter ständigem Umrühren über die Nudeln gießen. Sobald die Eimasse dickflüssig geworden ist, die Nudeln mit dem Parmesan bestreuen und so heiß wie möglich servieren. Zur Verfeinerung kann man zusätzlich 3 Esslöffel Sahne unter die verquirlten Eier geben.