

spaghetti alla carbonara

4 personen

400 g spaghetti
150 g guanciale (italienscher speck)
150 g pecorino romano
6 eigelb

salz und pfeffer nach bedarf

zubereitung:

gesalzenes wasser aufkochen. spaghetti begeben.
nach angaben kochen.
guanciale in kleine scheiben schneiden und ca. 15 minuten goldbraun anbraten.
separat in einer schüssel eigelb, pfeffer und pecorino rühren und beiseite stellen.
gekochte spaghetti und gebratener speck in eine pfanne geben und anschliessend die eiermischung dazugeben.
möglichst schnell anrichten und warm geniessen.

cucine e ambienti

