

Fettuccini alla carbonara

Zutaten für ca. 4-6 Portionen, je nach Verwendung als Zwischen-, oder Hauptgericht:

200 g	Pancetta bzw. Speck
1	Knoblauchzehe
2 El	Olivenöl
6	Eier (M)
120 ml	Sahne
ca. 500 g	Fettuccini
120 g	Parmesan, gerieben
Handvoll	Petersilie, fein geschnitten
	Salz, schwarzen Pfeffer

Fettuccini = Bandnudeln

Pasta-Endungen und ihre Bedeutung:

-elle: Breit z. B.: Tagliatelle
 -ette: Schmal z. B.: Lasagnette
 -ine/ini: Dünn z. B.: Spaghettini, Fettuccini
 -oni: Groß z. B.: Cannelloni, Tortelloni
 -nidi: Enden formen sich zu Nestern
 Rigate: Geriffelt
 Lisce: Glatt
 Mezze: Abgeschnitten/verkürzt

Zubereitung:

1. Pancetta in feine Würfel schneiden.
2. Knoblauchzehe fein schneiden.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pancettawürfel darin knusprig hell/bräunen.
Knoblauch kurz mitschwitzen.
Zur Seite stellen.
4. In einer Schüssel die Eier mit Sahne und Käse verquirlen.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Fettuccini al dente kochen (etwas Nudelwasser aufbewahren), abgießen und sofort im heißen Topf mit Pancetta und Petersilie vermengen.
6. Ei-Käse-Mischung über die heiße Pasta gießen und gut vermischen, evtl. mit etwas Sahne und Nudelwasser verdünnen.

Die Restwärme der Nudeln sollte ausreichen um die Eier zu garen und der Pasta eine seidige und cremige (**möglichst nicht geronnene**) Konsistenz zu verleihen.

**Pasta alla carbonara muss sofort serviert werden –
diese Zubereitung „verzeiht“ keine Wartezeit.**