

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 g Sahne
ca. 500 g Fettuccini
geriebener Parmesan
Handvoll fein geschnittene Petersilie
Salz, 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/Speck 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.