Pasta alla carbonara

Zutaten für ca. 3-6 Portionen, je nach Verwendung als Zwischen-, oder Hauptgericht:

200 g Pancetta od. Guanciale bzw. Speck
1 Knoblauchzehe
2 El Olivenöl
4 Eigelbe (M und ganz frisch)
2 Eier (M und ganz frisch)
ca. 500 g Pasta
etwa 100 g geriebener Parmesan, Grana oder Pecorino
Salz, Pfeffer

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/Guanciale/Speck in feine Würfel schneiden.
2. Knoblauchzehe fein schneiden.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin knusprig hell/bräunen.
   Knoblauch kurz mitschwitzen.
   Zur Seite stellen.
4. In einer Schüssel die Eigelbe und Eier mit dem Käse verquirlen.
   Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Pasta al dente kochen (etwas Nudelwasser aufbewahren), abgießen.
   Im Kochtopf mit dem Speck vermengen.
6. Eine Schöpfkelle Nudelwasser zur Ei-Käse-Mischung geben (zum temperieren).
   Ei-Käse-Mischung über die heiße Pasta gießen, gut vermischen, cremig rühren.
   Evtl. mit heißem Nudelwasser etwas „verdünnen".
   Mit frisch gemahlenem Pfeffer und geriebenem Käse servieren.

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.

Pasta alla carbonara (Variante „nicht traditionell" mit Sahne)

Zutaten für ca. 3-6 Portionen, je nach Verwendung als Zwischen-, oder Hauptgericht:

200 g Pancetta od. Guanciale bzw. Speck
1 Knoblauchzehe
2 El Olivenöl
4 Eigelbe und 2 Eier (M und ganz frisch)
100 g Sahne
ca. 500 g Pasta
etwa 100 g geriebener Parmesan, Grana oder Pecorino
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/Gunaciale/Speck in feine Würfel schneiden.
2. Knoblauchzehe fein schneiden.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin knusprig hell/bräunen.
   Knoblauch kurz mitschwitzen.
   Zur Seite stellen.
4. In einer Schüssel die Eigelbe und Eier mit dem Käse verquirlen.
   Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Pasta al dente kochen (etwas Nudelwasser aufbewahren), abgießen.
   Im Kochtopf mit dem Speck vermengen.
6. 2 bis 3 El Nudelwasser zur Ei-Käse-Mischung geben (zum temperieren).
   Ei-Käse-Mischung über die heiße Pasta gießen, gut vermischen, cremig rühren.
   Evtl. mit heißem Nudelwasser etwas „verdünnen".
   Mit frisch gemahlenem Pfeffer und geriebenem Käse servieren.

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.