

Spaghetti Carbonara nach dem Gig

Zutaten für 4 Personen:

500g Spaghetti Nr.5

3 Eier

¼ l Milch oder Sahne

ca. 150g Parmesan

1 Prise Muskatnuss

Pfeffer, Salz

150-200g Schinkenspeck

2-3 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen

1 getrocknete oder frische Chilischote

ca. zwei EL vom Nudelwasser

(vor dem Abgießen abschöpfen!)

Getränkertipp: Rosso di Montalcino

- Nudelwasser (mit einem Teelöffel Salz und einem Schuss Öl) erhitzen und Spaghetti al dente (bissfest) kochen
- Parallel dazu die Eier, Milch bzw. Sahne, Parmesan, Muskatnuss, Pfeffer und Salz mischen – beim Würzen mit Salz und Pfeffer aufpassen, da der Speck sehr salzig und die Chili recht scharf sein können!
- Speck in kleine Streifen schneiden
- Knoblauchzehen in zwei bis drei Teile schneiden
- Chilischote klein schneiden
- Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Chili hinein geben:
den Knoblauch im Topf nur ein wenig schwenken, dann mit der Gabel andrücken und damit die Topfseiten einreiben – dann den Knoblauch rechtzeitig (bevor er zu braun wird) entfernen, da er sonst bitter wird
- Anschließend in diesem würzigen Öl den Speck anbraten
- Die Hitze reduzieren und die bissfest gekochten Spaghetti dazugeben und kurz durchmischen
- Die Ei-Mischung und das aufgefangenen Nudelwasser darüber leeren und so lange durchmischen, bis die Mischung anstockt
- Sofort servieren!