

Spaghetti alla Carbonara di Salsiccia

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

4 Salsicce
4 dicke Scheiben Pancetta, nudelig
in 2-3 cm lange Stücke
aufgeschnitten
Olivenöl
Meersalz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

500 g Spaghetti (od. Linguine)
4 große Eigelb
100 g Sahne
100 g frisch geriebener Parmesan
1 abgeriebene Schale einer
unbehandelten Zitronen
1 Stängel frische glatte Petersilie,
gehackt
bestes Olivenöl



Zubereitung:

Die Würste aufschlitzen, das Brät herauslösen und mit nassen Händen zu Bällchen in der Größe von Murmeln formen.

Eine große Pfanne erhitzen und mit einem kräftigen Spritzer Olivenöl die Wurstbällchen und den Pancetta goldbraun anbraten.

In einer Schüssel die Eigelbe mit der Sahne und der Hälfte des Parmesan, der Zitronenschale und der Petersilie mit einem Schneebesen gründlich verschlagen.

Gleichzeitig einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghetti darin nach der Packungsanleitung al dente garen. Die Pasta abseihen (sicherheitshalber ein wenig Kochwasser auffangen) und gleich wieder in den großen Topf geben. Rasch die Eimischung daruntermengen und dann die heißen Fleischbällchen und den Speck untermischen. Durch die Hitze der Nudeln gart das Eigelb so, dass es noch nicht stockt und krümelig, sondern nur eindickt und zu einer wundervollen cremigen Sauce wird. Sollte das Ganze etwas zu trocken wirken, die Nudeln ein wenig mit dem aufgefangenen Kochwasser auflockern. Den restlichen Parmesan darüberstreuen, pfeffern und ev. salzen und zuletzt ein wenig Olivenöl darüber träufeln.

Keine Sekunde länger warten und sofort servieren und vor allem genießen!

Weinempfehlung:

„Favorita Langhe DOC“
trockener Weißwein aus Italien

Kochabend:

8. Mär, 2017 / Jürgen R.