

Rezept für 4 Personen

Spaghetti Carbonara mit Porchetta

Zutaten

- 250 gr Porchetta
- 130 gr frischgeriebener Pecorino Romano oder Parmesan
- 500 gr Spaghetti
- 8 Eigelb (NUR EIGELB)
- Schwarzer Pfeffer frisch gemahlen

Zubereitung:

- Die Spaghetti in gut gesalzenem Wasser al dente kochen.
- Daneben die Porchetta in einer Bratpfanne auslassen bis sie schön knusprig ist.
- Alle Eier aufschlagen (nur Eigelb) und in einer Schüssel mit einer Gabel auflockern. Mit Pfeffer würzen und die Hälfte des geriebenen Käse (Pecorino Romano oder Parmesan) dazugeben.
- Sobald die Spaghetti al dente sind, 1-2 Schöpfkellen des Pastawassers entnehmen und die Pasta abschütten.
- Die Pasta in die Bratpfanne geben und nicht mehr auf die heiße Herdplatte stellen.
- Nun kommt das Pastawasser und die Ei-Pfeffer-Käse-Mischung dazu. Das ganze fleissig schwenken bis die Sauce schön cremig wird, das Ei aber nicht stockt. Wenn es zu trocken wird, noch etwas Pastawasser nachgeben.
- Zum Anrichten den Pfeffer und die restliche Porchetta über die Pasta geben.

Enjoy!