

Spaghetti Carbonara



Es gibt Gerichte, die es schaffen, einen schlagartig in die Kindheit zurückzusetzen. Als Halbtalienerin werde ich beim Geruch einer guten alten Berner Platte genauso nostalgisch wie bei einem dampfenden Teller Pasta mit einer feinen Sauce. Folgend das traumhafte Carbonara-Rezept einer echten kalabrischen Mamma. Das Beste daran: Es ist echt super einfach!

Lasst euch übrigens nicht ins Bockshorn jagen von «Besseressern», die behaupten, in eine echte Carbonara gehöre kein Rahm. Bei den meisten Italienern ist das tatsächlich so — aber in diese Sauce kommt ein Schlückchen rein. Basta.

- 4 Eier
- 1 geviertelte Knoblauchzehe
- 1/2 gehackte Zwiebel (mittelgross)
- 150 g Speckwürfel
- 40 g fein geriebener Parmesan
- Ein wenig Olivenöl
- Ein wenig frische glatte Petersilie, fein gehackt
- Zwei Schluck Halbrahm (oder Rama, hat weniger Fett und Kalorien)
- Salz, Pfeffer, Paprika, ganz wenig Muskatnuss
- ½ kg Spaghetti (z.B. Barilla Nr. 5)

1. Zuerst in einer Schüssel die Eier verquirlen, dann den Parmesan, einen Schluck Halbrahm, die Petersilie, ein wenig Salz, Pfeffer, Paprika und eine Prise Muskatnuss begeben. Achtung: nicht zu viel Salz nehmen, da Käse und der Speck schon recht salzig sind.
2. Die Speckwürfel in einer Bratpfanne ohne Öl andünsten, wenn das Eigenfett der Speckwürfel austritt, Knoblauch und die Zwiebelstückchen begeben und gut darin dünsten. Sobald die Zwiebeln nicht mehr «knackig» sind, die Bratpfanne wegstellen.
3. Gleichzeitig in einem Topf mit Salzwasser die Spaghetti kochen, bis sie knapp gar, also schön «al dente» sind, dann abtropfen und gleich zurück in die heisse Pfanne geben.
4. Über die heissen Spaghetti kommt jetzt die Ei-Käse- und Zwiebel-Speck-Mischung
5. Alles gut miteinander vermengen, bei Bedarf (wenn es zu trocken ist) nochmals ein Schlückchen Halbrahm

beigeben.

6. Zum Schluss kommt noch ein Schluck Olivenöl darüber. Den Teller anrichten, etwas frische Petersilie und Parmesan darübergeben — perfetto!