

Spaghetti Carbonara

Die Qualität der Zutaten bestimmt den Geschmack. Aus schlechten Lebensmitteln kann man kein gutes Essen bereiten.

Bei diesem Gericht ist es wichtig nur Guanciale zu verwenden. Die Schweinebacke ist im Gegensatz zur Pancetta (Schweinebauch) fetter und nicht so stark gesalzen. Mit der Guanciale wird das Gericht cremiger und schmeckt einfach sehr viel besser.

Zutaten für 4 Personen:

500 g Spaghetti

4 Bio-Eigelbe

150 g fein gewürfelte Guanciale (Schweinebacke)

50 g Pecorino (alternativ Parmesan oder Grana Padano)

Salz

Pfeffer

Pecorino zum Servieren



1. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen und Spaghetti darin al dente kochen. 120 ml Nudelwasser aufheben. Den Rest abgießen.
2. Die Guanciale knusprig braten, in einer beschichteten Pfanne ohne zusätzliches Fett.
3. Nudeln in die Pfanne zum Guanciale geben und kräftig schwenken.
4. Käse unterheben und nur soviel Nudelwassers in die Pfanne zu den Nudeln rühren bis es cremig wird.
5. Nudeln auf einem Teller als Nest anrichten. Frisch geriebenen Pecorino darüberstreuen, in die Mitte ein rohes Eigelb aufsetzen, Salzen und Pfeffer.

Weineempfehlung:

Lugana DOC Catulliano 2023 Pratello

Ein vollmundige und gleichzeitig frisch-spritziger Wein von den Moränenhügeln des Gardasees. Duft nach feinen Äpfeln und Birnen. Am Gaumen schön ausgewogen durch ein duftiges Nebeneinander von weißen Blüten und gelben Fruchtfleischfrüchten, feiner Schmelz und viel Frische.

Rebsorte: Trebbiano di Lugana