

Spaghetti Carbonara

Zutaten

2 Personen

- 350g Spaghetti oder Linguine
- 3 große Eier
- 250g Parmesan
- 2 Zehen Knoblauch
- 150g Speck
- Olivenöl
- Salz
- Guter, frischer Pfeffer
- Thymian

Zubereitung

Das Nudelwasser aufsetzen. Den Parmesan fein reiben und den Speck ggf. in kleine Würfel schneiden.

Die Eier trennen und das Eigelb in eine Schüssel geben. Das Eiweiß wird nicht benötigt. Das Eigelb in der Schüssel schaumig aufschlagen. Einen Großteil des Parmesans hinzugeben, sodass eine dicke Masse entsteht. Die Masse mit Salz und Pfeffer gut würzen.

Die Nudeln in das kochende Salzwasser geben. Das Olivenöl in einer großen Pfanne heiß machen. Den Speck in der Pfanne anschwitzen; aufpassen, dass er nicht zu braun wird. Die Knoblauchzehen ungeschält mit dem Handballen oder einem Messer etwas zerdrücken, sodass sie sich öffnen, und mit dem Speck andünsten.

Sobald die Nudeln fertig sind, den Knoblauch aus der Pfanne nehmen. Die Nudeln mit einer Zange aus dem Wasser nehmen, und tropfnass in die Pfanne geben. Mit einer Suppenkelle noch einen großen Schluck (ca. 150-200ml) des Nudelwassers mit in die Pfanne geben.

Die Eigelb-Parmesanmasse mit in die Pfanne geben, und gut vermengen. Den Thymian mit in die Pfanne geben. Die Flüssigkeit etwas reduzieren lassen. Alles nochmals mit Pfeffer und ggf. Salz abschmecken.

Die Nudeln sofort frisch mit einem Thymianzweig und dem verbleibenden Parmesan servieren.