

Hier und heute



Spaghetti Carbonara, klassisch und vegetarisch

Lars Middendorf macht den Klassiker Spaghetti Carbonara als klassische und vegetarische Variante. Die perfekte, schnelle Feierabendküche für Pasta-Fans.

Rezepte

Spaghetti Carbonara

Klassische Variante

Zutaten

- 400 g Spaghetti
- 180 g Guanciale (alternativ Panchetta)
- 80 g Pecorino (alternative Parmesan)
- 6 Eigelbe
- schwarzer Pfeffer, Salz

Zubereitung

Die Pasta nach Packungsanleitung al dente kochen. Währenddessen den Guanciale in Streifen schneiden (ca. 1 cm breit). Dann in einer Pfanne langsam auslassen.

Sobald der Speck anfängt zu bräunen, viel schwarzen Pfeffer aus der Mühle dazu geben und kurz mitbraten.

Die Pasta abgießen und etwas vom Kochwasser auffangen, danach die Pasta zurück in den Topf geben.

Den Guanciale mit in den Topf geben und mit etwas Kochwasser anschwemmen.

Dann die Eier trennen und nur das Eigelb und geriebenen Pecorino mit in den Topf geben.

Vorsichtig würzen und mit sehr wenig Wärme vom Herd (oder sogar ausgeschaltet, wenn der Topf noch heiß ist) erhitzen und so das Eigelb garen. Aber aufpassen, dass es nicht über 60°C erhitzt und zu Rührei wird.

Sollte die Sauce zu dickflüssig sein, etwas mehr Kochwasser von der Pasta dazu geben (sie soll sich cremig um die Nudeln legen), dann servieren.

Sommerliche vegetarisch

Zutaten

- 400 g Spaghetti
- 3 EL Olivenöl
- 500 g Pfifferlinge
- Handvoll Cherrytomaten
- 80g Pecorino (alternative Parmesan)
- 6 Eigelbe
- 2 Zweige Thymian
- Basilikum
- schwarzer Pfeffer, Salz

Zubereitung

Die Pasta nach Packungsanleitung al dente kochen. Währenddessen das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die geputzten Pfifferlinge anbraten.

Hier und heute



Sobald die Pilze anfangen zu bräunen, viel schwarzen Pfeffer und die abgezupften Thymianblätter dazu geben, kurz mitbraten.

Die Cherrytomaten in Scheiben schneiden.

Die Pasta abgießen und etwas vom Kochwasser auffangen, danach die Pasta zurück in den Topf geben.

Die Pfifferlinge und Tomaten mit in den Topf geben und mit etwas Kochwasser anschwemmen.

Dann die Eier trennen, nur das Eigelb und geriebenen Pecorino mit in den Topf geben.

Würzen und dann vorsichtig mit sehr wenig Wärme vom Herd (oder sogar ausgeschaltet, wenn der Topf noch heiß ist) erhitzen. Auf diese Weise das Eigelb garen, aber aufpassen, dass es nicht über 60°C erhitzt und zu Rührei wird.

Sollte die Sauce zu dickflüssig sein (sie soll sich cremig um die Nudeln legen), etwas mehr Kochwasser von der Pasta dazu geben.

Basilikum abzupfen und fein schneiden, untermischen und dann servieren.