

Carbonara ohne Obers



300 g Rigatoni
150 - 200 g Pancetta oder Guanciale
150 - 200 g Parmesan oder Pecorino
5 - 6 Eigelb
Salz, Pfeffer, Olivenöl, Pastawasser

1. Einen großen Topf mit Wasser befüllen und dieses zum Kochen bringen. Verwende zum Salzen des Wassers nur ganz wenig Salz, weil der Speck und der Parmesan schon salzig genug sind. Sobald das Nudelwasser kocht, kannst du die Rigatoni in den Topf füllen. Nun heißt es warten, bis die Nudeln al dente sind.
2. Eine große Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Währenddessen den italienischen Schweinespeck - vorzugsweise Pancetta oder Guanciale - in Streifen schneiden. Die Streifen in die Pfanne legen und anbraten, bis das Fett langsam austritt. Sobald der Speck knusprig ist, musst du ihn aus der Pfanne nehmen.
3. Die Eier trennen, da wir für das Carbonara Rezept nur Eigelb verwenden. Anschließend das Eigelb mit frisch geriebenem Parmesan vermischen und mit gemahlenem Pfeffer abschmecken.
4. Sobald die Nudeln al dente sind, diese direkt aus dem Topf in die gefettete Pfanne legen und schwenken. An der Stelle sollte der Speck nicht mehr in der Pfanne sein.
5. Die Eigelbmasse und eine Kelle Pastawasser mit in die Pfanne geben. Den Herd auf ganz niedrige Temperatur stellen und alle Zutaten sofort kräftig rühren, damit es nicht stockt.
6. Den italienischen Schweinespeck und ggf. weiteres Pastawasser hinzugeben bis eine cremige Soße entsteht. Dabei nicht aufhören zu rühren.
7. Wenn möglich, die fertige Carbonara auf vorgeheizten Tellern servieren. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer verfeinern.