

Carbonara - Sauce 1

Kategorien: Saucen, Nudelsaucen

Zutaten für: 4 Portionen

300	Gramm	Pancetta oder Bauchfleisch Feingewuerfelt
1		Chilischote, rot, feingeh. Pfeffer, aus der Muehle
6	Essl.	Pecorino, frisch gerieben
6		Eigelbe
3	Essl.	Parmesan, frisch gerieben Salz

Anleitung:

Pancetta und Chilischote in eine Pfanne geben und bei niedriger Temperatur garen, bis das Fett schmilzt. Die Temperatur erhoehen und Weiterbraten, bis der Speck Farbe annimmt. Den Pecorino mit zurueckbehaltenem Teigwaren-Kochwasser vermischen. Die Eigelbe mit einer Gabel untarruehren, dann etwas Salz und Reichlich Frischgemahlenen schwarzen Pfeffer hinzufuegen. Speck und Chili ueber die gekochten Teigwaren geben. Eiermischung hinzufuegen und gut vermengen. Mit Parmesan bestreuen Und servieren.