

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Spaghetti Carbonara

Koch: Max Stiegl

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Spaghetti Carbonara

400 g Spaghetti

80 g Butter

1 Knoblauchzeche

200 g Selchspeck

3 Eier

Salz

Pfeffer

2 EL Parmesan

Für den Salat

eine Handvoll grünen Blattsalat

Himbeeressig

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Spaghetti Carbonara zuerst die Knoblauchzehe in dünne Ringe schneiden und diese in einer Pfanne in der Butter kurz anrösten, herausnehmen und den in feine Streifen geschnittenen Speck in der Butter langsam anschwitzen. Den Knoblauch wieder zugeben, sobald der Speck knusprig ist.
2. In der Zwischenzeit die Spaghetti in kochendem Salzwasser nur 6 Minuten bissfest kochen und danach durch ein Sieb abseihen.
3. Die Eier mit einer Prise Salz und Pfeffer sowie dem geriebenen Parmesan in einer Schüssel verrühren.
4. Für den Salat die Salatblätter waschen, trockenschleudern, in eine Schüssel geben, mit Himbeeressig und Olivenöl marinieren und mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Zum Schluss die Spaghetti in die Pfanne zu dem Speck und dem Knoblauch geben und durchschwenken. Dann das Ei-Parmesan-Gemisch darüber gießen und gut mit den Nudeln verrühren. Die Spaghetti Carbonara in einem tiefen Teller anrichten und den Salat dazu servieren.