

# El Stefano

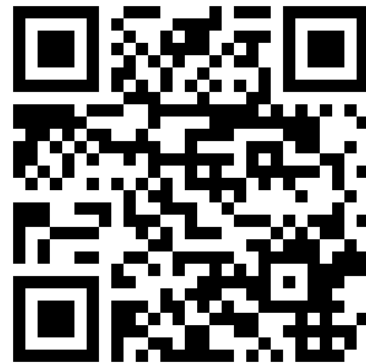
## Koch aus Leidenschaft

[www.el-stefano.de](http://www.el-stefano.de)

## Spaghetti Carbonara

### Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Spaghetti
- 125 g gewürfelten Bauchspeck
- 200 ml Süße Sahne
- 100 g Parmesan
- 4 Schalotten (oder 1 Zwiebel)
- 2 Eier
- 1 Limette
- 2-3 Knoblauchzehen
- 3 Esslöffel Olivenöl
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss



## Zubereitung (Zeit:15 Minuten)

Schneiden Sie den Bauchspeck in kleine Würfel und hacken Sie die Schalotten und den Knoblauch fein. Erhitzen Sie einen Topf und geben Sie Bauchspeck, Schalotten, Knoblauch und Olivenöl hinein. Lassen Sie alles ca. 7 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Nehmen Sie eine Glasschüssel die auf diesen Topf passt und verquirlen Sie darin die Eier mit der Sahne und geben Sie den Saft einer Limette dazu. Würzen Sie die Carbonara Sauce (*nach Art der Köhlersfrau, altes Rezept aus Oberitalien*)) mit wenig Salz, viel frisch gemahlenem Pfeffer und einer Prise Muskatnuss und rühren Sie den geriebenen Parmesankäse unter. Stellen Sie den Herd aus und erwärmen Sie die Masse langsam über dem Topf (nicht kochen, sonst gerinnt das Ei).

Gießen Sie die Nudeln ab und geben Sie diese wieder in den heißen Nudeltopf. Heben Sie zunächst den Bauchspeck unter und geben dann die Soße darüber. Lassen Sie alles im noch heißen Topf 5 Minuten gar ziehen, damit den Spaghetti die Soße aufnehmen können.

## Nudeln

Kochen Sie die Nudeln nach Anleitung auf der Verpackung. Pro Portion Nudeln (125 g) verwenden Sie einen Liter Wasser mit einem Teelöffel Salz.

## Tipps

- Nehmen Sie Nudeln aus 100% Hartweizengrieß, fügen Sie das Salz erst hinzu, wenn das Wasser kocht und geben Sie kein Öl ins Nudelwasser! Nach dem Kochen die Nudeln nicht abschrecken!
- Die Sauce muss immer vor den Nudeln fertig sein, nicht umgekehrt! Sie können auch Pecorino Käse verwenden (*besteht aus Schafsmilch*). Vorsicht mit dem Salz, da der Bauchspeck/ Schinken und der Käse schon sehr viel Salz enthalten. Perfektionisten verwenden nur das Eigelb!
- Ersetzen Sie den Bauchspeck durch Tiroler Schinken, oder verwenden Sie eine halbe Zitrone, anstatt einer Limette.



el Stefano wünscht Guten Appetit!