

Italienische Rezepte

Carbonara Sauce Ohne Sahne

Anzahl: 4 Portionen.

Gattung: Saucen, Marinaden, Italienisch, Kochen

300 g Pancetta oder Bauchfleisch -fein gewürfelt	6 Essl. Pecorino, frisch gerieben
1 Chilischote, rot, fein gehackt	6 Eigelbe
Pfeffer, aus der Mühle	3 Essl. Parmesan, frisch gerieben
	Salz

Pancetta und Chilischote in eine Pfanne geben und bei niedriger Temperatur garen, bis das Fett schmilzt. Die Temperatur erhöhen und weiter braten, bis der Speck Farbe annimmt.

Den Pecorino mit zurückbehaltenem Teigwaren-Kochwasser vermischen. Die Eigelbe mit einer Gabel unterrühren, dann etwas Salz und reichlich frisch gemahlene schwarzen Pfeffer hinzufügen.

Speck und Chili über die gekochten Teigwaren geben. Eiermischung hinzufügen und gut vermengen. Mit Parmesan bestreuen und servieren.