

# Pasta Carbonara

## Zutaten für 4 Personen:

- 4 Eier
- 100g Pancetta (alternativ Speck oder Bacon)
- 500g Pasta (z.B. Spaghetti oder Dinkel-Vollkorn-Spiralen)
- 100g Parmesan oder Pecorino
- 2 Olivenöl
- 2 St. Kräuter, wie zur Hand (z.B. Petersilie, Rucola, Basilikum etc)
- Salz, Pfeffer (gern aus der Mühle)



## Zubereitung :

- 1) Pasta in gesalzenem Wasser gemäß Anleitung bissfest garen.
- 2) Währenddessen Pancetta (Bacon) in Würfel schneiden.. Käse fein reiben.
- 3) In einer großen beschichteten Pfanne Öl bei mittlerer Hitze erwärmen, Pancetta anbraten, Pfanne vom Herd nehmen.
- 4) Pasta abgießen, dabei 4EL Nudelwasser auffangen. Pasta in die Pfanne geben und alles gründlich vermengen.
- 5) 3 Eier trennen. Die 3 Eigelbe mit 1 Ei und der Hälfte vom Käse ordentlich verrühren und gut mit Pfeffer würzen.
- 6) Käse-Ei-Mischung zu den Nudeln in die (nicht mehr heiße) Pfanne geben und zügig vermischen. Löffelweise Nudelwasser dazugeben und vermengen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 7) Pasta anrichten und mit restlichem Käse und etwas Pfeffer bestreuen. (Ich garniere mit Kräutern aller Art, was ich zur Hand habe.)

