

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti alla Carbonara mal anders: Erbsen, Zuckerschoten und Chili geben dem klassischen Gericht eine besondere Note.



Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Spaghetti
- 50 g Speck
- 4 Eier (Größe M)
- 200 ml Gemüsebrühe
- 50 g junge Erbsen
- 8 Zuckerschoten
- 3 Chilischoten
- 50 ml Olivenöl
- 1 TL Salz

Zubereitung:

- In einem Topf mit 3,5 Liter Wasser und einem Teelöffel Salz die Spaghetti kochen.
- Den Speck in dünne Scheiben schneiden und die Schwarte abtrennen. Danach den Speck würfeln und in einem Topf mit einem Schuss Olivenöl anschwitzen. Die Zuckerschoten und Chilischoten in feine Streifen schneiden und mit den Erbsen zum Speck geben.
- 2 ganze Eier und 2 Eigelbe in eine Schüssel schlagen und die Gemüsebrühe einrühren. Sobald die Spaghetti al dente gekocht sind (etwas Biss sollten sie noch haben) abschütten und in den Topf mit dem Speck und den übrigen Zutaten geben.
- Die Hitze reduzieren. Nun die Eiermasse dazugeben und unterrühren.
- Bei milder Hitze etwa 2 Minuten binden lassen. Achtung: bei zu hoher Temperatur stockt das Ei.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Auf einem Teller anrichten und nach Belieben mit Parmesan garnieren.