

# Spaghetti Carbonara Nach Tim

Zutaten:

250 g Spaghetti

200 g Pancetta (oder ein anderer mild geräucherter Schweinespeck)

60 g Pecorino

60 g Parmesan

4 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

3 Eier (Größe L)

1/2 Bund glatte Petersilie

4 EL Olivenöl

schwarzer Pfeffer

Salz

Portionen: 2

Zubereitung:

Die Spaghetti nach Packungsangabe al dente kochen und vor dem Abgießen eine Kelle Kochwasser beiseite stellen. Den Pancetta und die Zwiebeln in dünne Streifen schneiden, den Knoblauch fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Pancetta und Zwiebel darin glasig anschwitzen. Den gehackten Knoblauch zugeben, zwei Minuten weiterbraten und vom Feuer nehmen.

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen. Parmesan und Pecorino reiben, zugeben und alles mit dem Schneebesen gut verrühren. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und nicht zu fein hacken. Die Spaghetti abgießen und mit ca. 50 ml von dem heißem Kochwasser in eine sehr heiße Schüssel geben (ich habe einfach den Topf genommen, in dem ich sie gekocht habe). Die Pancetta-Zwiebel-Mischung und die Petersilie kurz unterheben. Dann die Käse Eimasse darüber gießen und alles schnell und gründlich durchmengen. Kräftig mit Pfeffer und gegebenenfalls noch etwas Salz abschmecken und sofort servieren.

