heute gibt es...

# Spaghetti alla carbonara

**Zutaten: (2 Personen)**

- 200g Spaghetti
- 70g Guanciale
- 2 Eier
- 50g Pecorino
- Schwarzer Pfeffer
- Salz (für das Kochwasser der Nudeln)

**Zubereitung:**

1. In einem Topf Salzwasser für die Nudeln zum Kochen bringen und die Spaghetti darin al dente kochen.
2. Währenddessen den Guanciale in dünne Streifen schneiden.
3. In einer Schüssel die Eier mit einer Gabel verquirlen und den geriebenen Pecorinokäse dazugeben.
4. Etwa 3 Minuten nachdem die Spaghetti im Salzwassser sind den Guanciale in eine heiße, beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze anbraten. Hierbei ist es wichtig, diesen immer im Auge zu behalten und zu Rühren, damit er nicht zu kross wird.
5. Sobald die Nudeln al dente sind, diese abgießen – dabei unbedingt etwas Nudelwasser auffangen! – und tropfnass zum angebratenen Guanciale geben. Kurz alles durchschwenken und falls die Nudeln zu trocken sind ein wenig Nudelwasser hinzugeben.
   **Achtung:** Mit kurz, ist hier wirklich kurz gemeint. Dieser Vorgang sollte auf keinen Fall länger als 8 Sekunden dauern!
6. Anschließend die Spaghetti in die Schüssel mit dem Ei geben, alles schnell verrühren bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat.
   **Wichtig:** Auf keinen Fall zu lange Rühren, da ihr sonst sehr schnell ein Rührei in der Schüssel erhaltet!
7. Sofort auf die Teller geben, mit frisch gemahlenem Pfeffer und falls gewünscht noch etwas geriebenem Pecorino bestreuen und servieren.