

BELLA POLETTA

DIE ECHTE ITALIENISCHE KÜCHE – IN UNSERER SERIE ZEIGT
STERNEKÖCHIN CORNELIA POLETTA, WIE DIE
LECKERSTEN REZEPTE AUS BELLA ITALIA GARANTIERT
GELINGEN. ALLE FOLGEN ZUM SAMMELN UND GENIESSEN!



Einfach ausschneiden und sammeln



SPAGHETTI ALLA CARBONARA

MIT PANCETTA UND PECORINO



Cornelia Poletto schneidet die Pancetta in kleine Würfel



Spaghetti und Ei-Mischung werden zügig vermengt

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach
ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 30 Minuten

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

400 g Hartweizenspaghetti
grobes Meersalz
1 Knoblauchzehe
150 g Pancetta (ital. geräuchertes Bauchfleisch)
oder milder geräucherter Speck
1 EL Butter
3 Eier (Größe M)
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
je 50 g Pecorino- und Parmesankäse
1/2 Bund glatte Petersilie

ZUBEREITUNG:

1. Spaghetti in reichlich mit Meersalz gewürztem Wasser bissfest garen.
2. Knoblauchzehe abziehen. Pancetta in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne mit hohem Rand zerlassen. Pancetta darin mit der Knoblauchzehe bei mittlerer Hitze langsam knusprig ausbraten. Knoblauchzehe herausnehmen.
3. Eier in einer Schüssel verschlagen. Mit etwas Salz und reichlich frisch gemahlenem Pfeffer verquirlen. Pecorino- und Parmesankäse auf einer Haushaltsreibe fein reiben, unter die Eimischung rühren. Petersilienblättchen sehr fein schneiden.
4. Spaghetti abtropfen lassen, zum ausgelassenen Speck in die Pfanne geben. Ei-Käse-Mischung und Petersilie zufügen, alles schnell vermischen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und in einer vorgewärmten Schüssel sofort servieren. Nach Wunsch noch extra Parmesankäse dazu reichen.

PRO PORTION:

ca. 870 kcal, 29 g Eiweiß, 48 g Fett, 68 g Kohlenhydrate

* *Haben Sie eine Folge verpasst? Wir schicken sie Ihnen gern zu. Schreiben Sie an: Redaktion FÜR SIE, Postfach 60 12 60, 22212 Hamburg. Oder per Mail an: kochen@fuer-sie.de.*

POLETTOS WEIN-TIPP

Sommelier Remigio Poletto empfiehlt zu den Pfeffer- und Käsearomen der Spaghetti Carbonara einen kräftigen Rotwein: „Für mich passt hier perfekt ein Chianti Classico mit leichten Pflaumenaromen wie der Castello di Brolio 2005 von Barone Ricasoli.“ Zu bestellen über wein@poletto.de, Flasche zu 19 Euro.



FOTOS: Julia Hoersch · PRODUKTION: Christine Göll/
Marianne Zünner · FOODSTYLING: Susanne Walter