



**METZGEREI  
ROPERTZ**

# *ORIGINAL SPAGHETTI ALLA CARBONARA*

Rezept für 2 Personen

## **Zutaten:**

etwa 100 g Guanciale  
2 Eier (Eigelb)  
200 g Spaghetti  
etwa 100 g Parmesan

## **Zubereitung:**

1. Die Schweinebacke in feine Streifen oder Würfel schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze einige Minuten knusprig braten. Den Käse fein reiben und die Hälfte davon mit dem Eigelb in einer Schüssel mit einem Schneebesen gut verquirlen.
2. Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen, dann abgießen und in einem Sieb gut abtropfen lassen, dabei etwa 100 ml vom heißen Nudelwasser auffangen.
3. Spaghetti, Guanciale und das abgemessene Nudelwasser in einer Pfanne etwa 1 Minute kochen lassen. Dann in eine vorgewärmte Schüssel geben. Eigelb-Parmesan-Mischung sofort dazugeben und unter die heißen Nudeln heben.
4. Die Spaghetti auf vorgewärmte Teller geben, mit dem restlichen Käse bestreuen und sofort servieren.