



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760
hallo@chriskochtüte.de
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Pasta Carbonara

Glückwunsch. Es ist Feierabend. Bitte das Rezept vorab einmal komplett durchlesen. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, Pfeffer, ein Schneidebrett, ein scharfes Messer, eine große Schüssel, eine Käseibe, eine mittlere Pfanne, einen Nudelsieb und einen Topf bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 25 min gibt's schon lecker Essen!

Pasta in reichlich Salzwasser ca. 9 - 10 Min al dente kochen. $\frac{3}{4}$ des **Parmesans** reiben. Währenddessen das **Ei**/die **Eier** in einer großen Schüssel verquirlen, 1 Prise Salz und den geriebenen Parmesan unterrühren. Das wird unsere Carbonara-Soße.

Pancetta-Speck ganz, ganz klein würfeln und in einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl auf mittelhoher Hitze ca. 3-4 Min anbraten. Dabei öfters rühren.

Pasta abgießen, dabei einen Schluck Pastawasser zurückbehalten (Im Wasser befindet sich gelöste Stärke der Pasta. Damit haftet die Soße besser an den Nudeln). Die Pasta zum Speck in die Pfanne geben und einen Schuss Olivenöl dazugeben. Ca. 1 Min mitbraten. Ganz wichtig: Pasta, Speck sowie das Pastawasser in die Schüssel mit dem Ei geben. Alles zügig miteinander vermischen. So entsteht die originale Carbonara - ganz ohne Sahne. (Eier-Parmesan-Mischung nicht in die Pfanne geben, die ist zu heiß, sonst gibt es Rührei. Auch gut, das wollen wir aber heute nicht;)

Auf großen, tiefen Tellern anrichten und nach Geschmack pfeffern, nach Belieben etwas klein gehackte **Petersilie** darauf und den restlichen Parmesan dazu reichen. Sofort servieren. Das war's schon. Du hast tolles Essen gemacht.

Genieß Deinen Feierabend!

Gepackt von

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Besuch mich auf [facebook.com/chriskochtuete](https://www.facebook.com/chriskochtuete) oder schreib mir an hallo@chriskochtuete.de. Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.