

# Original italienische Spaghetti alla carbonara - ohne Sahne!

Nudeln, frische Eier, knuspriger Speck und würziger Käse – für die original italienischen Spaghetti alla carbonara braucht es nicht viel. Auch keine Sahne, meint SWR4 Koch Jörg Ilzhöfer. Und nach spätestens 20 Minuten ist das Gericht ruckzuck fertig.

Schwierigkeitsgrad: leicht  
 Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer  
 Portionen: 4

## Einkaufsliste:

- 400 g gekochte Nudeln (Spaghetti, Penne oder ähnliche Nudeln mit rauer Oberfläche)
- Nudelwasser
- 40 g Butter
- 200 g Speck
- 8 Eigelb
- 200 g Parmesan (frisch gerieben)
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung der Spaghetti Carbonara:

Die Nudeln bissfest (al dente) kochen, abgießen und in etwas Nudelwasser zurücklassen. Ebenfalls zirka 0,2 Liter Nudelwasser aufbewahren.

*Tipp: Mit der Zugabe von Nudelwasser machen Sie die Soße später schön cremig, da es **ausgetretene Stärke** von den Nudeln enthält.*

Die Butter in einer Pfanne schön aufschäumen und den Speck darin leicht anbraten.

*Tipp: Butter wäre zum Anbraten eigentlich nicht nötig, sie gibt aber einen **angenehmen feinen Geschmack**.*

Dann etwa fünf Esslöffel Nudelwasser dazugeben, den Speck in eine Schüssel geben und heiß ziehen lassen.

Jetzt die abgossenen Nudeln in die Pfanne geben. Die Eigelbe mit dem fein geriebenen frischen Parmesan und etwas Nudelwasser vermengen und gut unter die Nudeln unterheben.

*Tipp: Parmesan immer frisch reiben, sonst trocknet der Käse zu schnell aus und verbindet sich nicht mehr so gut mit dem Eigelb.*

Portionsweise etwas Nudelwasser zugeben, damit eine cremige Soße entsteht.

*Tipp: Damit daraus nicht Nudeln mit Röhrei wird - **reduzieren Sie die Hitze auf dem Herd**, damit das Eigelb nicht anbrät, sondern leicht flüssig bleibt!*

Dann noch die Speck-Butter-Nudelwasser-Mischung dazugeben und gleichmäßig vermengen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frisch geriebenem Parmesan servieren!