

Spaghetti alla carbonara

Zutaten für die Nudeln (für 3 Personen):

- 100 g Hartweizengrieß
- 200 g Weizenmehl Typ 00
- 2 Eier
- 4 EL Wasser
- Salz

Weizenmehl und Hartweizengrieß - bis auf eine kleine Menge Grieß - in eine große Schüssel geben. Eier, Olivenöl und Salz sowie Wasser dazugeben und mit den Fingern verrühren. Wird die Konsistenz teigig, mit dem Kneten beginnen und einen festen Teig herstellen. Sollte der Teig zu trocken sein, esslöffelweise Wasser dazugeben.

Die Teigkugel in Stücke teilen und diese platt drücken. In der Walze einer Nudelmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Um ein mögliches Kleben zu verhindern, mit dem verbliebenen Hartweizen bestreuen. Den Teig bis auf Stufe 6 auswalzen. Dann mit der entsprechenden Walze Spaghetti herstellen. Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Spaghetti darin circa 3 Minuten garen.

Zutaten für die Soße:

- 100 g Schinkenspeck
- Olivenöl
- 150 g Pecorino
- 50 ml Schlagsahne
- 1 Ei

Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten, aber nicht zu kross werden lassen. Pecorino reiben, eine kleine Menge zum Bestreuen zurückhalten. Den Rest mit Ei und Sahne in einer großen Schüssel verrühren.

Die Nudeln mit einer Spaghetti-Zange aus dem Wasser holen und in die Pfanne mit dem Speck geben. Gut durchschwenken, anschließend in die Schüssel mit der Eimasse geben. Kräftig durchrühren, bis die Eimasse an den Nudeln kleben bleibt und sich eine cremige Soße bildet. Bei Bedarf noch etwas Nudelwasser hinzugeben.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 29.04.2024

Koch/Köchin: Thilo Gericke

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen