

## SPAGHETTI CARBONARA



© Foto: Juliette Chrétien Rezept: Maurice Maggi

**Zubereitungsdauer ca. 90 min. /  
Für 3-4 Personen als Hauptspeise**

### **Zutaten für den Teig:**

Ca. 300 ml Olivenöl

4 Eigelb

5-8 Salbeiblätter,  
in feine Streifen geschnitten

100 g Speckwürfel

4 Knoblauchzehen,  
in feine Scheiben geschnitten

320-450 g Spaghetti

Salz & Pfeffer aus der Mühle

Parmesan oder Pecorino, frisch gerieben

### **ZUBEREITUNG:**

Etwas von dem Olivenöl in eine kleine feuerfeste Form geben und die Eigelbe hineinlegen. Mit Öl bedecken und 1 Stunde im auf 100 Grad vorgeheizten Backofen garen. So wird das Eigelb zähflüssig.

2 Esslöffel Olivenöl in eine heiße Bratpfanne geben und die Salbeiblätter darin knusprig braten. Die Speckwürfel dazugeben und glasig braten. Den Knoblauch zugeben und anbraten, aber nicht zu dunkel werden lassen, sonst wird er bitter. Mit reichlich frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen.

Die Spaghetti in kochendem Salzwasser al dente kochen, abgießen, abtropfen lassen und zur Speckmischung in die Bratpfanne geben. Alles gut vermengen. Die Spaghetti auf Tellern anrichten und in die Mitte jeweils 1 gestocktes Eigelb setzen. Dazu geriebenen Parmesan oder Pecorino reichen.

Rezept: Maurice Maggi

Foto: Juliette Chrétien

Aus unserem Buch: Einfache Vielfalt , Seite 49

**MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !**