

# Das Rezept zum Auftritt - für Sie zum Mitnehmen!

## Kochbühne

### Erasmus Restaurant & Laden Herr Marcello Gallotti

#### La vera Carbonara alla Romana

- 4 Eigelb
- 120 g Guanciale (luftgetrocknete Backen vom Schwein)
- 360 g Spaghetti Senatore Cappelli
- 100 g geriebener Pecorino Romano DOP
- 160 g geriebener Parmigiano Reggiano DOP
- Salz und Pfeffer

Den Guanciale in feine Streifen schneiden und in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Öl oder Fett frittieren, bis er kross ist- der Guanciale soll in seinem eigenen Fett frittieren. Spaghetti in gesalzenem Wasser kochen (1 l Wasser je 100g Pasta, 10g Salz je Liter Wasser).

In der Zwischenzeit das Eigelb, Pecorino und Parmigiano mit etwas Pfeffer in einer Schale vermischen.

Den krossen Guanciale aus seinem Fett nehmen. Das Fett in der Pfanne lassen.

Die Pasta abgießen und in das Fett des Guanciale geben. Die Ei-Käse-Mischung dazugeben und verrühren, bzw. schwenken, dabei aufpassen, dass das Ei nicht gerinnt. Hitzezufuhr vermeiden.

Die Pasta auf Tellern anrichten, den Guanciale darauf verteilen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

**Guten Appetit!**