

Spaghetti mit Pancetta und roten Zwiebeln (für 5 hungrige Personen) · ca. 30 Min.

Carbonara-Technik mit Ei und Pecorino, dazu langsam geschmorte rote Zwiebeln. Ohne Sahne – die Cremigkeit kommt aus Ei, Käse und Nudelwasser.

500 g Spaghetti	in Salzwasser al dente kochen	1 Tasse Nudelwasser abnehmen, abgießen						
5 rote Zwiebeln	in Ringe schneiden	bei niedriger Hitze 10–15 Min. langsam weich und leicht süßlich braten						
2 EL Olivenöl			kurz mitbraten, bis alles heiß ist	kurz durchschwenken	Pfanne von der Hitze nehmen			
250 g Pancetta	in Streifen schneiden					in der Glasschüssel zügig verrühren, bis die Sauce cremig bindet	bei Bedarf etwas Nudelwasser dazu	sofort servieren
5 Eier								
1 Eigelb								
100 g Pecorino Romano, gerieben								
reichlich frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	in einer großen Glasschüssel verquirlen							
Pecorino und schwarzer Pfeffer zum Nachwürzen								

Tipps

- Die Ei-Käse-Mischung kommt nie auf die Herdplatte – sonst wird aus der Sauce Rührei. Darum die Nudeln erst aus der Pfanne in die Glasschüssel umfüllen und dort mit den Eiern verrühren.
- Pecorino ist salzig; deshalb erst am Ende probieren und nur bei Bedarf nachsalzen.
- Die Zwiebeln brauchen Geduld. Je länger sie langsam schmoren, desto süßer werden sie. Mit echten roten Tropea-Zwiebeln wird es noch milder und süßer, normale rote Zwiebeln funktionieren aber gut.
- Eigene Variante nach einem Restaurantgericht, kein überliefertes Originalrezept. Die klassische Carbonara kommt ganz ohne Zwiebeln aus und nimmt Guanciale statt Pancetta.