



### Rezept

## Pasta alla Carbonara

Für 4 Personen



### Mama Quandilottos Geheimnisse

Ein Klassiker mit Spaghetti Artolisino nach Mama Quandilotto.  
Auch hervorragend mit Spagetti Fantasilinora.

### Zutaten (für 4 Personen):

500 g Spaghetti Artolisino  
200 g Kochschinken  
200 ml Sahne  
6 Eigelb  
100 g Pecorino  
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Salz

### Zubereitung:

1. Die Pasta Artolisino in ausreichend Salzwasser al dente garen.
2. Den Kochschinken in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten, bis das Fleisch Fett abgibt, dann die Temperatur etwas erhöhen und braten, bis die Würfel leicht gebräunt sind.
3. Die Eigelbe mit dem Pecorino und Pfeffer vermischen.
4. Die Pasta abgießen und etwas vom Wasser auffangen.
5. Die Pasta zum Kochschinken in die Pfanne geben, Pfanne von der Herdplatte nehmen und die Ei-Käse-Mischung unterheben, bis eine Bindung zwischen dem Ei, dem Käse und dem Kochschinken-Fett entstanden ist. Ist die Sauce zu trocken, etwas vom aufgefangenen Kochwasser zugeben. Abschmecken.
6. Mit frischem Pecorino bestreut servieren.

**Buon appetito!**