

REZEPTE, DIE BLEIBEN.

SPAGHETTI CARBONARA

Guanciale · Eigelb · Pecorino

Signature Recipe
Ben Henger

FOOD.
PEOPLE.
GOOD TIMES.



DIE BASIS

Guanciale · Eigelb · Pecorino

Für 4 Personen

01 VORBEREITEN

200 g Guanciale in Streifen schneiden. 280 g Pecorino fein reiben; 40 g zum Servieren zurückhalten. 4 Eigelbe mit dem übrigen Käse und reichlich schwarzem Pfeffer mischen.

02 SPECK

Guanciale in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze langsam auslassen und knusprig braten. Pfanne anschließend von der Hitze nehmen.

03 PASTA

400 g Spaghetti in ausreichend, nur leicht gesalzenem Wasser nach Packungsangabe knapp al dente kochen. Mindestens 300 ml stärkehaltiges Kochwasser auffangen.

04 EMULGIEREN

Pasta zum Guanciale geben. Die Pfanne darf nicht mehr stark brutzeln. Ei-Käse-Mischung und zunächst 100 ml Kochwasser zugeben, kräftig schwenken. Weiteres Wasser schluckweise einarbeiten, bis die Sauce cremig ist.

05 SERVIEREN

Sofort auf warme Teller verteilen. Mit den reservierten 40 g Pecorino und Pfeffer vollenden. Sauce nicht kochen lassen, sonst stockt das Eigelb.



**Cremigkeit entsteht
beim Schwenken.
Nicht beim Kochen.**

ALLES BEREIT.

Einkauf · Zubehör · Alternativen

Für 4 Personen

01 EINKAUF

- ☐ **400 g Spaghetti**
Alternative: Rigatoni oder andere Hartweizenpasta.
- ☐ **200 g Guanciale**
Alternative: Pancetta; anderes Aroma.
- ☐ **4 Eigelbe · 280 g Pecorino**
Alternative: pasteurisiertes Eigelb; Parmesan als mildere Alternative.
- ☐ **Schwarzer Pfeffer · wenig Salz**
Alternative: Salz erst nach dem Käse beurteilen.

02 ZUBEHÖR

PFANNE + TOPF

Alternative: Bräter; ausreichend Fläche zum Rösten.

MESSER + BRETT

Alternative: Küchenmesser und rutschfestes Brett.

WAAGE + SCHÜSSEL

Alternative: Messbecher für Flüssigkeiten.

REIBE + ZANGE

Alternative: feine Küchenreibe und zwei Löffel.

VOR DEM START

Pecorino und Guanciale würzen kräftig. Kochwasser nur leicht salzen und zum Verdünnen bereithalten. Für empfindliche Personen ein Gericht mit vollständig durchgegartem Ei wählen.

Mengenangaben sind Richtwerte. Produktqualität, Größe und Wassergehalt der Zutaten sowie Kochgeschirr, Hitze und Garzeit können den Bedarf verändern. Konsistenz prüfen und nach Geschmack abschmecken.

Rezept: Ben Henger · Food-Abbildung: KI-generiert · Alternativen redaktionell ergänzt.