

Der Geschmacksverstärker

Hannovers feine Kochschule

Tagiatelle a la Carbonara

Zutaten für 2 - 4 Personen

3 Eier, 200g geräucherter Speck, 30g Butter, 50g geriebenen Parmesan, eine Zwiebel, ein Bund Petersilie, 400 ml trockener Weißwein, Pfeffer (kein Salz) 200g Nudel

Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schwarte vom Speck entfernen, dann den Speck in Würfel (ca.5mm) schneiden.

Zwiebel, Speck und Butter in einer Pfanne dünsten. Wenn der Speck glasig wird den Weißwein zugeben und etwas einkochen lassen.

Petersilie waschen, trocken schleudern und hacken.

Eier schlagen, den Parmesan zugeben und mit der Petersilie unterrühren mit Pfeffer würzen.

Nudel ohne Salz in Wasser kochen, abgießen in die Pfanne geben, verrühren, die Eimasse zugeben und stocken lassen.