

Spagetti Carbonara:

- Cuanciale
- Parmesan
- Pecorino
- 4 Ei Gelb
- Salz
- Pfeffer
- 2-3 Esslöffel Flüssiges Brat Öl (Öl von den Cuanciane Würfel)
- Spagettiwasser

Zubereitung:

- Spagetti wie gehabt....zubereiten. (Wasser in BratPfanne)
- Cuanciale in kleine Würfel schneiden, Schön kross anbraten (schön Braun) Öl durch Sieb in eine Gefäs / Tasse geben. In eine Schüssel 4 Eigelb, Parmesan, Pecorino, Salz, Pfeffer, gut vermengen.
- Vom Ausgelaufenen Fett 2-3 Esslöffel Öl dazu geben,
- ein halber dl Spagettiwasser dazu geben, gut vermengen.
- Spagetti zu der Carbonara geben
Die Cuancale Würfel beifügen alles gut vermengen und mit Parmesan und Pecorino Käse bestreuen.
- Servieren e Guete zäme.

