

WADE`s Kochstudio

Rezept Nummer 1

26.01.2021

Wirsing Carbonara

Zutaten für 2 Personen:

200 g	Spaghetti
½	Kopf Wirsing
100 g	magerer gerauchter Bauch oder roher Schinken
1	Eigelb
150 g	Sahne
100 g	frisch geriebener Parmesan
1 EL	Butter, Salz, Muskat, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Bauchspeck oder Schinken in Streifen schneiden.

In der Pfanne anbraten, mit Sahne ablöschen kurz aufkochen.

Dann vom Herd nehmen.

Vom Wirsing die Blätter ablösen und die dicken Blattrippen entfernen.

Wirsingblätter in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren.

In ein Sieb geben und mit eiskaltem Wasser abschrecken.

Die Blätter abtropfen lassen und in Streifen schneiden.

Eigelb mit ganz wenig Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen.

Ca. die Hälfte des Parmesans unterrühren, so dass eine dicke Creme entsteht.

Spaghetti in dem kochendem Salzwasser bissfest kochen.

Vor dem Abgießen eine Tasse Nudelwasser für die Sauce aufbewahren.

Spaghetti in ein Sieb und dann wieder direkt in den Nudeltopf geben.

Jetzt Wirsing, Schinken-Sahne und 1 EL Butter zugeben, alles erhitzen und dabei gut vermengen. Die Parmesan-Ei-Mischung mit etwas Nudelwasser „verlängern“ und ebenfalls zu den Spaghetti geben.

Gut untermischen und vorsichtig erhitzen, bis eine cremige Sauce entsteht.

Bei Bedarf noch mehr Nudelwasser unterrühren.

Aufpassen, dass das Ei nicht gerinnt.

Die Wirsing-Carbonara in vorgewärmten Tellern anrichten und mit schwarzem Pfeffer übermahlen. Den restlichen Parmesan dazu reichen.

Guten Appetit!