

Ankunft in Leifers-Südtirol

Spaghetti Carbonara nach Südtiroler Art für 2 Personen

250g	Spaghetti z.B. aus alten Hartweizengriessorten von Felicetti aus Predazzo
90g	Südtiroler Speck z.B. von Trentino Feinkost
2	Eigelb
100ml	Sahne
50g	Parmesan z.B. von wem? Na Trentino Feinkost natürlich
1 EL	Ein GUTES, gefiltertes Olivenöl z.B. aus Ligurien, das ist schön mild
	Salz, Pfeffer

Spaghetti in einem großen Topf laut Packungsanweisung al dente garen.
Speck in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl bei mittlerer Hitze knusprig braten

Eigelb und Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.
Parmesan reiben & unter die Eigelb-Sahne-rühren.
Die Sauce in eine große Schüssel geben, Spaghetti gut untermischen und servieren.

Getränke-Empfehlung:

Ein Südtiroler Chardonnay vom Weingut Schmid Oberrautner aus Bozen