

Dies ist Burkhardts Lieblingsrezept, es ist eine Reminiszenz an unsere gemeinsame Zeit in Ulm: das Urrezept für Carbonara von Salvo aus dem „San Remo“.

min
5
10
15
20
25
30
35
40
45
50
55
60

alla carbonara

- 300 g Speck
- 18 Eigelb
- 1 Glas Mineralwasser
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 1000 g Tagliatelle
- 250 g Parmesankäse
- 1 Baguette



1. Den **Speck** in kleine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne (ohne Öl) knusprig braten.



2. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und darin die **Tagliatelle** al dente kochen lassen.



3. Die Eier trennen, und das **Eigelb** in einer Schüssel mit etwas **Mineralwasser** glatt rühren, **salzen** und **pfeffern**.



4. Die **Tagliatelle** auf die Teller verteilen und das **Eigelb** portionsweise darübergeben.



5. Den **Speck** darauf geben und mit viel frisch gemahlenem **schwarzem Pfeffer** bestreuen. Den geriebenen **Parmesankäse** und das **Baguette** dazureichen.