



Pfifferlings-Carbonara

Man nehme für 4 Portionen:

100 g Zwiebeln
1 Bund glatte Petersilie
500 g Pfifferlinge
100 g Guanciale [Pancetta]
50 g Parmesan
200 ml Sahne
4 Eier
400 g Spaghetti
80 g Salz
3 EL Olivenöl
ca. 20 Basilikumblätter
schwarzen Pfeffer aus der Mühle

- Zwiebeln pellen und fein würfeln
- Petersilie Hacken
- Pfifferlinge putzen, möglichst nicht waschen
- Guanciale zu Lardons schneiden
- Parmesan reiben
- Basilikumblätter vorsichtig zerzupfen
- Eier, Sahne, Petersilie und Parmesan verquirlen, pfeffern, nicht salzen

Spaghetti mit 80 g Salz in 4 Liter Wasser kochen. Währenddessen das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Guanciale und Pfifferlinge zugeben und alles ein paar Minuten bei kräftiger Hitze braten. Vom Herd nehmen. Wenn die Spaghetti gar sind, ca. 100 ml vom Kochwasser zu den Pilzen geben. Nudeln abgießen und tropfnass zurück in den heißen Topf geben. Pfifferlinge und die Eimischung zugeben und alles rühren, bis die Eimasse beginnt, zu stocken. Sofort in eine vorgewärmte Schüssel umfüllen, Basilikumblätter darauf verteilen und pfeffern.

Dazu passt ein Grauburgunder.