

## SPAGHETTI CARBONARA MIT ÈCACIOEPEPE SAUCE



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Zubereitung

Für 4 Personen

Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser garen. In der Zwischenzeit die Guanciale-Würfel in einer Pfanne anbraten, das geschmolzene Fett entfernen und die Ècacioepepe-Sauce mit etwas Kochwasser den Nudeln dazugeben. Die Spaghetti abgießen und eine Minute in der Sauce schwenken. Vom Herd nehmen und die Eigelbe unterrühren. Auf Tellern anrichten und mit etwas frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer garnieren.

### Menù-Zutaten

120g Guanciale cotto affumicato - 2T9  
240g Ècacioepepe (Cacio-Käse-Pfeffersauce) - S4QX  
q.b. Pepe nero intero - 1240

### Zutaten

320g über Bronze gezogene Spaghetti  
4 Eigelb  
120g Guanciale-Speck  
n.B. schwarzer Pfeffer