

Cuisine



POLITIQUE

Mit Dominik Diezi
Regierungsrat TG



SPAGHETTI CARBONARA AUF MEINE ART

Zutaten für 4 Personen

80 g	Dörrotomaten in Öl eingelegt
100 g	Rohessspeck dünn geschnitten
1	Zwiebel mittel
1	Knoblauchzehe
1 Esslöffel	Butter oder Öl von den Dörrotomaten
0.5 dl	Noilly Prat
2 dl	Gemüsebouillon
1 Briefchen	Safran
Salz	
400 g	Spaghetti
1.5 dl	Rahm
2	Eigelbe
1 Teelöffel	Öl
Pfeffer schwarz, aus der Mühle	

ZUBEREITUNG:

- Für die Spaghetti in einer grossen Pfanne reichlich Wasser aufkochen.
- Die Dörrtomaten in feine Streifchen schneiden und diese halbieren. Die Specktranchen ebenfalls in Streifchen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden.
- In einer mittleren Pfanne die Butter oder das Tomatenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Tomaten beifügen, kurz mitdünsten, dann Noilly Prat, Gemüsebouillon und Safran beifügen. Auf grossem Feuer zur Hälfte einkochen lassen.
- Das kochende Teigwarenwasser salzen und die Spaghetti hineingeben. Unter gelegentlichem Umrühren bissfest garen (je nach Sorte 7–11 Minuten).
- Den Rahm und die Eigelbe gut verquirlen.
- In einer kleinen Bratpfanne im heissen Öl die Speckstreifchen kurz anbraten.
- Die Spaghetti abschütten und gut abtropfen lassen. Dann zur Dörrtomatensauce geben, die Rahm-Eigelb-Mischung und den Speck beifügen, alles gut untermischen, wenn nötig mit wenig Salz sowie reichlich frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Spaghetti nur noch kurz erhitzen, sonst gerinnt das Ei. Sofort in tiefen Tellern anrichten und nach Belieben mit frisch geriebenem Käse bestreuen.