



Paccheri carbonara mit Prosciutto crudo Pioradoro

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 320g Paccheri-Pasta
- 200g Rohschinken Pioradoro
- 4 Eier
- 4 Eigelb
- 200g geriebener Pecorino-Käse
- 120g geriebener Parmesan
- n.b. Olivenöl extra vergine
- n.b. ein paar Thymianzweige
- n.b. Salz
- n.b. schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Pasta in reichlich Salzwasser so lange kochen, wie auf der Packung angegeben ist.
2. Während die Pasta kocht, die Eier in eine grosse Schüssel schlagen, Eigelbe und Pecorino-Käse dazugeben; mit einigen Thymianblättchen, etwas Salz und einer grosszügigen Prise Pfeffer würzen und alles gut mischen.
3. Pioradoro-Rohschinken mit den Fingern in kleine Stücke zupfen.
4. In einer grossen beschichteten Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und den Schinken eine oder zwei Minuten anbraten, bis er knusprig ist.
5. Den Rest des Pecorinos mit dem Parmesan mischen.
6. Pasta abgiessen und sie sofort noch feucht in die Schüssel mit den Eiern geben. Schnell umrühren, sodass die Sauce die Pasta überzieht und die Eier leicht stocken.
7. Den Pioradoro-Rohschinken dazugeben und nochmals mischen.
8. Pasta auf die Teller verteilen, mit dem Käse, Thymianblättchen und einer weiteren Prise Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

