

A top-down photograph of a rustic, light-colored ceramic bowl filled with spaghetti carbonara. The pasta is coated in a creamy sauce and topped with crumbled sausage, fresh rosemary sprigs, and a dusting of white cheese. The bowl sits on a red and white striped cloth. To the right, a small dark bowl contains ground pepper, and a silver fork is placed across the front of the bowl. The background is a dark, textured surface.

Spaghettoni Carbonara mit Salsiccia con Pepe Valle Maggia und Rosmarin

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 480g Spaghettoni
- 400g Salsiccia con pepe Valle Maggia
- 4 Eier
- 4 Eigelbe
- 240 geriebener Pecorino + zusätzlicher Pecorino zum Servieren
- n.b. Olivenöl extra vergine
- 4 Bund Rosmarin
- n.b. Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Pasta in viel kochendes Salzwasser geben und gemäss der Zeitangabe auf der Verpackung kochen.
2. In dieser Zeit die Eier in eine grosse Schüssel aufschlagen, Eigelbe und Pecorino dazugeben, mit etwas Salz und reichlich frisch gemahlenem Pfeffer würzen und gut mischen.
3. Salsiccia con Pepe Valle Maggia aus der Haut drücken und mit den Fingern in grobe Stücke zerteilen.
4. 2 Esslöffel Öl erhitzen in einer grossen beschichteten Pfanne erhitzen, gehackten Rosmarin dazugeben und die Wurststücke 3 bis 4 Minuten braten, bis sie rundum goldbraun sind.
5. Pfanne vom Herd nehmen.
6. Spaghettoni abtropfen lassen, wenn sie al dente sind, und sie sofort noch feucht in die Schüssel mit den Eiern geben.
7. Rasch gut umrühren, damit die Pasta die Würze aufnimmt und die Eier leicht stocken; die Wurst samt Kochflüssigkeit dazugeben und nochmals umrühren.
8. Pasta auf Teller verteilen und mit etwas geriebenem Pecorino servieren.