Spaghetti mit Pancetta und roten Zwiebeln (für 5 hungrige Personen) · ca. 30 Min.

Carbonara-Technik mit Ei und Pecorino, dazu langsam geschmorte rote Zwiebeln. Ohne Sahne – die Cremigkeit kommt aus Ei, Käse und Nudelwasser.

<table>
<tr><td>500 g Spaghetti</td><td>in Salzwasser al dente kochen</td><td>1 Tasse Nudelwasser abnehmen, abgießen</td><td></td><td rowspan="5">kurz durchschwenken</td><td rowspan="5">Pfanne von der Hitze nehmen</td><td rowspan="10">in der Glasschüssel zügig verrühren, bis die Sauce cremig bindet</td><td rowspan="10">bei Bedarf etwas Nudelwasser dazu</td><td rowspan="10">sofort servieren</td></tr>
<tr><td>5 rote Zwiebeln</td><td>in Ringe schneiden</td><td rowspan="3">bei niedriger Hitze 10–15 Min. langsam weich und leicht süßlich braten</td><td rowspan="3">kurz mitbraten, bis alles heiß ist</td></tr>
<tr><td>2 EL Olivenöl</td><td></td></tr>
<tr><td>250 g Pancetta</td><td>in Streifen schneiden</td><td></td></tr>
<tr><td>5 Eier</td><td rowspan="4">in einer großen Glasschüssel verquirlen</td><td colspan="4" rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>1 Eigelb</td></tr>
<tr><td>100 g Pecorino Romano, gerieben</td></tr>
<tr><td>reichlich frisch gemahlener schwarzer Pfeffer</td></tr>
<tr><td>Pecorino und schwarzer Pfeffer zum Nachwürzen</td><td colspan="5"></td></tr>
</table>

Tipps

- Die Ei-Käse-Mischung kommt nie auf die Herdplatte – sonst wird aus der Sauce Rührei. Darum die Nudeln erst aus der Pfanne in die Glasschüssel umfüllen und dort mit den Eiern verrühren.
- Pecorino ist salzig; deshalb erst am Ende probieren und nur bei Bedarf nachsalzen.
- Die Zwiebeln brauchen Geduld. Je länger sie langsam schmoren, desto süßer werden sie. Mit echten roten Tropea-Zwiebeln wird es noch milder und süßer, normale rote Zwiebeln funktionieren aber gut.
- Eigene Variante nach einem Restaurantgericht, kein überliefertes Originalrezept. Die klassische Carbonara kommt ganz ohne Zwiebeln aus und nimmt Guanciale statt Pancetta.