

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. April 2024** ▪  
**Leibgericht mit Nelson Müller**



**Thomas Lehmann**

**Pasta Carbonara**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Carbonara:**

100 g Guanciale  
4 Eier  
140 g Pecorino Romano

Den Pecorino fein reiben. Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe mit dem Käse gut vermischen. Guanciale in 1 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne langsam ausbraten.

**Für die Pasta:**

2 Eier  
100 g Mehl, Type 00  
100 g Semola  
Olivenöl, zum Beträufeln  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehl, Semola und Eier mit einem Knethaken kneten, anschließend mit der Hand nachkneten, bis eine geschmeidige Teigkugel entstanden ist. Diese ruhen lassen, solange es die Zeit erlaubt. Dann Teig durch eine Nudelwalze geben und anschließend mit Hilfe des Spaghetti- oder Tagliatelle-Aufsatzes Nudeln herstellen. Pasta in Salzwasser al dente garen. Sobald sie fertig ist, aus dem Wasser nehmen und direkt mit der warmen Guanciale und dem Ei-Käse-Gemisch vermengen. Für die Sämigkeit bei Bedarf Nudelwasser hinzufügen.

Pasta Carbonara anrichten, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.