



Tagliatelle an Pfefferling-Carbonara-Sauce

Wenn es einmal schnell gehen soll in der Küche, dann ist eine Carbonara-Sauce oft der Retter in letzter Minute. Diese Sauce ist so schnell zubereitet wie auch lecker.

Das Originalrezept der Carbonara wird mit Guanciale, Eier und Pecorinokäse zubereitet.

Aber es gibt auch immer wieder neue Möglichkeiten. So wie eins der letzten Rezepte welche ich veröffentlicht habe. Da habe ich [Zucchini](#) dazu verwendet. Wirklich super fein.

Beim heutigen Gericht sind Pilze als Hauptakteure im Spiel.

Im Moment ist die Hochsaison der Pilze. Wer sie gerne sammeln geht und vor allem die richtigen Plätze kennt, ist bestimmt mit feinen Pilzen gesegnet.

Ich bin definitiv nicht die Pilzsammlerin, daher werden meine Pilze gekauft. So wie für mein heutiges Gericht die Eierschwämmchen oder auch Pfifferlinge genannt.

Auf diese köstliche Idee bin ich gekommen, als Domenico Gentile seinen Teller präsentierte.

Sollte es sehr schnell gehen, dann kann der Griff zu gekauften Teigwaren eine gute

Alternative sein.

Da mir das zubereiten von Nudeln sehr angetan hat, habe ich meine Tagliatelle für dieses Gericht selbst zubereitet. Absolut keine Hexerei.

Zutaten für 4 – 5 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten – etwas mehr, wenn man die Tagliatelle selbst herstellt
400 g trockene Tagliatelle oder ca. 700 g frische Tagliatelle

400 g Eierschwämmchen

100 g Bratspeck oder Guanciale

100 g geriebener Parmesan- oder Pecorinokäse oder auch gemischt

3 Eigelb

1 ganzes Ei

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Petersilie nach Bedarf

Zubereitung

Möchte man die Tagliatelle selbst zubereiten, dann könnt ihr mein bereits [veröffentlichtes Rezept](#) verwenden. Ansonsten verwendet ihr eure Lieblingstagliatelle aus dem Verkaufsregal.

Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Sauce

Eierschwämmchen/Pfifferlinge säubern. Ich schneide die erdigen Stilansätze weg. Mit Hilfe eines Pinsels säubere ich die Pilze. Zum Schluss gebe ich sie in ein Sieb und gebe sie nur kurz unter fließendes Wasser.

Ich weiss, dass das Abpinseln reichen würde. Aber ich mag sie trotzdem kurz unter den Wasserstrahl heben. Aber eben, nur kurz, damit sich die Pilze nicht mit Wasser vollsaugen. Gut Abtropfen lassen.

Bratspeck oder Guanciale in Würfel schneiden.

In einer Schüssel Eigelb und Ei aufschlagen. Geriebener Käse dazu geben. Persönlich mag ich nur Parmesankäse. Mit Salz und Pfeffer würzen. Seid sparsam mit dem Salz. Der Käse gibt bereits Salz ab. Danach auch noch der verwendete Bratspeck oder Gaunciale.

In einer weiten Bratpfanne den Bratspeck geben und anbraten. Ebenfalls die Eierschwämmchen/Pfifferlinge dazu geben und einige Minuten anbraten.

Währenddessen die Sauce zubereitet wird, können die Tagliatelle ins kochende Salzwasser gegeben werden. Frische Tagliatelle haben eine wesentlich kürzere Kochzeit als Getrocknete.

Sobald die Nudeln fertiggekocht sind, diese in die Pfanne mit den Eierschwämmchen geben. Vom Herd ziehen.

Eimasse zu den Nudeln geben. Sehr gut Vermengen. Während des Vermengens die Bratpfanne immer wieder auf die warme Herdplatte ziehen. Evtl. etwas Kochwasser dazu geben.

Aufpassen, dass die Eier nicht stocken. Es sollte sich aber alles gut Vermengen.

Zum Schluss geschnittene Petersilie darüber streuen und sofort servieren.

Lasst es euch schmecken.

