

# Hier und heute



## Erbsen-Carbonara

Mit ihrer köstlichen Interpretation des Pasta-Klassikers „Carbonara“ feiert Julia Floß die Erbse. Weitere Zutaten: italienischer Guanciale und Pecorino.

## Das Rezept

von Julia Floß für vier Personen

### Zutaten

- 1 kg frische Erbsenschoten (oder 400 g TK-Erbsen)
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 400 g Pasta (z.B. Spaghetti)
- Salz
- Pfeffer, Muskat, Zucker
- 100 g Guanciale (italienischer Speck)
- 100 g Pecorino
- 2 Eigelbe

### Zubereitung

Frische Erbsen pulen. Anschließend die Zwiebel schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem mittelgroßen Topf erwärmen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Unterdessen die Pasta kochen. Die Erbsen zu den Zwiebeln geben, kurz mitdünsten und mit zwei Kellen Nudelwasser aufgießen. Erbsen fünf Minuten köcheln lassen und mit Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker würzen.

Guanciale grob würfeln und bei mittlerer Hitze knusprig braten. Fett und Guanciale-Würfelchen beiseite stellen und bereit halten.

Pecorino fein reiben und in einer großen, hitzebeständigen Schüssel mit den Eigelben verrühren. Wenn die Erbsen weich sind, einige für die Dekoration zur Seite stellen und den Rest zu hellgrünem Püree mixen. Das Erbsenpüree zusammen mit einer Kelle Nudelwasser und dem Speckfett zur Käse-Ei-Mischung geben und alles gründlich mischen. Ist die Mischung zu dickflüssig, mehr heißes Nudelwasser dazugeben. Pasta abgießen und sofort in die Erbsen-Käse-Mischung geben. Alles gründlich mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Pasta auf Teller verteilen und mit Erbsen und Guanciale garnieren.