

„Wir kochen Europa“,

Zu Gast: Dr. Marie-Agnes Strack-Zimmermann (FDP)

Thema: Europäische Sicherheitspolitik

Rezept: Spaghetti Carbonara

Für den Teig:

300g
Nudelgries

200g
Weizenmehl

5 Eier

2 Eigelbe

Schritt für Schritt:

1. Mehl aussieben und eine Kuhle in die Mitte drücken
2. restliche Zutaten für den Teig in die Kuhle geben und gut verrühren
3. Teig ca. 5min geschmeidig kneten
4. anschließend in Frischhaltefolie einschlagen und ca. 30min im Kühlschrank ruhen lassen

Währenddessen:

- ⇒ zerkleinerten Pancetta und gewürfelte Zwiebel anbraten und zur Seite stellen
- ⇒ Parmesan reiben und mit Eiern und Milch verquirlen

Für die Sauce:

1 kleine Zwiebel

150g Pancetta

4 Eier

150g Parmesan

3 EL Milch

1 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

Zurück zum Teig:

- Pastamaschine einstellen (Nudelform und -stärke)
- Pasta durchlassen, anschließend leicht melieren und für ca. 3min kochen
- Parmesan-Ei Mix separat erwärmen und fluffig schlagen
- Pasta abgießen und mit Parmesan-Ei, Zwiebel und Pancetta vermengen
- anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken et voilà, fertig ist das Gericht!

Mit freundlicher Unterstützung durch



Auswärtiges Amt