

Kochen

Mira Maurer

Dienstag, den 11.01.2021

Spaghetti Carbonara mit Radicchio-Feigensalat

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Salat

400 g Radicchio
4 Feigen
1 EL Honig
50 g Walnüsse
3 EL Olivenöl
2 EL Balsamessig, dunkel
1 Bio-Orange
1 TL Senf, grob
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für die Spaghetti

1 Schalotte
150 g Schinken, Schwarzwälder
2 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
60 g Parmesan oder Bergkäse
2 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
0,5 Bund Petersilie
400 g Spaghetti



Zubereitung:

1. **Für den Salat** Radicchio putzen, abbrausen. Radicchio in feine Streifen schneiden. Feigen putzen und achteln.
2. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Honig in der Pfanne schmelzen lassen. Feigen zugeben und leicht karamellisieren lassen.
4. Mit dem Balsamessig ablöschen und vom Herd ziehen. Senf, Salz, Pfeffer und Öl zu den Feigen geben.
5. Orangen heiß abbrausen und trockenreiben. Etwa 1-2 TL Schale dünn abreiben.
6. Orange halbieren und den Saft auspressen. Saft und Schale zu den Feigen geben.
7. **Für die Carbonara** Schalotte abziehen und fein würfeln. Schinken ebenfalls fein würfeln. Parmesan reiben.
8. Eigelb, Eier und Parmesan verrühren. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.
9. Olivenöl erhitzen. Pancetta und Schalotte darin andünsten.
10. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
11. Spaghetti in reichlich Salzwasser, nach Packungsanleitung bissfest garen.
12. Spaghetti abgießen, dabei etwas Kochwasser (ca. 50-100 ml) auffangen.
13. Spaghetti zu den Schalotten und dem Schinken in die Pfanne geben, ggf. etwas Nudelwasser dazu geben.
14. Die Käse-Ei-Masse zufügen und kurz mischen. Zum Schluss die Petersilie dazu geben.
15. Radicchio mit den übrigen Salatzutaten mischen. Mit den Nudeln anrichten und sofort servieren.