

# Spaghetti mit Zitronen- Carbonara und Haselnüssen

## Schritt 1.

Den Pancetta in Quadrate schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und zerhacken. Zitronenschale reiben und die Hälfte auspressen. Parmesankäse reiben und in einer großen Schüssel mit Eigelben vermengen. Salzen und Pfeffer und den Großteil des Zitronenabriebs dazugeben.

## Schritt 2.

Haselnüsse ca. 4 Min. in der Pfanne über mittlerer Hitze rösten, bis sie ihr Aroma entfalten. Anschließend hacken und beiseitestellen.

## Schritt 3.

Wasser in eine großen Topf zum Kochen bringen und Salz hinzugeben. Spaghetti ca. 7 - 9 Min. kochen. Etwa 100 ml des Kochwassers auffangen und beiseitestellen. Spaghetti abgießen.

## Schritt 4.

In der Zwischenzeit Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und Pancetta anbraten. Knoblauch und Schalotten dazugeben und ca. 5 Min. über mittlerer Hitze anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, gekochte Spaghetti und ein Viertel des Kochwassers dazugeben und gut schwenken.

## Schritt 5.

Die Spaghetti zur Schüssel mit geriebenem Parmesan und Eiern geben und mit einer Zange vermengen.



## Zutaten

- 1 Zitrone
- 50g Haselnüsse
- 340g Spaghetti
- 100g Pancetta
- 2 Schalotten
- 4 Zehen Knoblauch
- 60g Parmesankäse
- 2 Eigelbe
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Parmesankäse (zum Servieren)

Dabei soviel Kochwasser wie nötig dazugeben, bis eine glatte Soße entsteht, die die Nudeln ummantelt. Zitronensaft dazugeben und erneut vermengen.

## Schritt 6.

Die Spaghetti Carbonara mit restlichem Zitronenabrieb, gehackten Haselnüssen und nach Wunsch mehr Parmesankäse servieren. Guten Appetit!