

Pizza alla Carbonara

Was könnte besser sein als eine dampfende Schüssel Pasta Carbonara, dem klassischen cremigen Nudelgericht aus Rom? Richtig: Carbonara auf einer neapolitanischen Pizza. Ein wirklich maximal dekadentes Essen, pünktlich zum offiziellen Carbonara-Tag am 6. April. Der britische Küchenchef Andy Lees (@pizza48_artisanpizza) aus Inkberrow hat sich von seiner Arbeit als Pizzabäcker für sein familiengeführtes Pop-up Pizza 48 inspirieren lassen... und lässt unsere Pizza- und Pastaträume mit einem Rezept für Pizza alla Carbonara wahr werden.

Rezept herunterladen

Zutaten

- 1 Kugel Pizzateig à 250 g
 - Für die Carbonara
 - 70 g geräucherter Pancetta (alternativ geräucherter Bauchspeck), in 1 cm große Würfel geschnitten
 - 50 g Bucatini, Spaghetti oder eine andere lange, dünne Nudelsorte
 - feines Meersalz, nach Geschmack
 - 2 Eigelb
 - 20 g Parmesan, gerieben
 - Für die Pizza
 - Mehl, zum Bestreuen
 - 50 g Crème Double (idealerweise mit über 36% Fettgehalt)
 - 20 g Parmesan, gerieben
 - 70 g Fior di latte (alternativ einen festen Mozzarella), gerieben oder in Scheiben geschnitten
 - 5 bis 6 frische Basilikumblätter (optional)
 - frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
-

Zubereitung

Für die Carbonara:

Schritt 1

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, feue deinen Ofen an und lasse ihn 15 bis 20 Minuten lang brennen, um deinen Pizzastein auf eine Temperatur zwischen 450 °C und 500 °C aufzuheizen. Überprüfe mit deinem Infrarot-Thermometer schnell und einfach die Temperatur des Pizzasteins.

Schritt 2

Heize eine mittelgroße Bratpfanne auf hoher Stufe auf und gib den Bauchspeck hinein. Unter gelegentlichem Rühren 5 bis 10 Minuten braten, bis er anfängt, goldbraun zu werden. Nach dem Braten vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und den Speck mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller geben und beiseite stellen.

Schritt 3

Die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung kochen; während die Nudeln kochen, die Eigelbe mit einer Gabel verquirlen und 20 g geriebenen Parmesan hinzufügen. Umrühren und vermischen.

Schritt 4

Die Nudeln nach dem Kochen abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb vollständig abtropfen lassen.

Für die Pizza:

Schritt 1

Lege eine Teigkugel auf deine leicht bemehlte Arbeitsfläche. Drücke mit deinen Fingern die Luft von der Mitte zu den Rändern. Rolle den Teig zu einem Boden mit einem Durchmesser von 30 cm aus.

Schritt 2

Die Crème double mit einem großen Löffel auf der Pizza verteilen, dabei einen 2 cm breiten Rand lassen. Etwa 10 g Parmesan auf die Pizza streuen, dann gleichmäßig mit dem Käse belegen.

Schritt 3

Die abgekühlten Nudeln und die ausgelassenen Pancetta gleichmäßig auf der Pizza verteilen, anschließend mit den Basilikumblättern belegen (optional).

Schritt 4

Den Pizzaschieber mit etwas Mehl bestäuben, die Pizza darauf ziehen und in den Ofen schieben; 90 Sekunden lang backen, dabei die Pizza alle 20 Sekunden mit dem Pizzastein wenden, um ein gleichmäßiges Backen zu gewährleisten (die Kruste sollte goldgelb mit vereinzelt Leopardenflecken sein).

Schritt 5

Aus dem Ofen nehmen und sofort die verquirlte Eier-Parmesan-Mischung darüber geben (durch die Restwärme der Pizza stockt das Eigelb).

Schritt 6

Mit den restlichen 10 g Parmesan und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreuen. In 8 Stücke schneiden, servieren und genießen.

Erweitere deinen Horizont!

Mit Zubehör für deinen OONI Pizzaofen wird's noch kulinarischer



TAGESANGEBOT

BEATE JOHNEN
SKINLIKE Med.ox Bright
Eyes Ampullen
Doppelpack 8x 6ml

€ 32,99

Nur heute gültig
Danach: € 59,99

€ 687,29 /1l

TAGESANGEBOT

NINJA® TB401EU Detect
Power Pro 3-in-1
Standmixer Smoothie
Maker Küchenmaschine

€ 199,99

Gültig bis 25.03.2025
Danach: € 239,99

DE'LONGHI Dimamica
ECAM353.75B
Kaffeefullautomat inkl.
Kaffeebohnen & Pflege-
Set

€ 499,99

NINJA® ES601I
Café Premier Sie
Kaffeemaschine
Zubehör

€ 548,99