

# Tonnarelli mit Pecorino-Käse von der Fattoria del Faggio, Pfeffer aus dem Maggiatal, Eiercreme und hausgemachtem Speck



Ein Rezept von Küchenchefin Martina De Michele aus dem Restaurant Fiore di pietra in Ferrovia Monte Generoso.

## Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 40 Minuten



Schwierigkeitsgrad Leicht - Für alle



Menge 4 Personen

## Eigenschaften



Teller Fleisch - Tonnarelli mit Speck



Typisches Produkt Speck - 0 km



Geeignet für Herbst- Abendessen mit Freunden

**Tonnarelli mit  
Pecorino-Käse von  
der Fattoria del  
Faggio, Pfeffer aus  
dem Maggiatal,  
Eiercreme und  
hausgemachtem  
Speck**

**ZUTATEN**

- 400 g frische Tonnarelli
- 240 g Eigelb
- 100 g Sbrinz
- 80 g Speck
- Salz nach Geschmack
- Maggiataler Pfeffer nach Geschmack

**Tonnarelli mit  
Pecorino-Käse von  
der Fattoria del  
Faggio, Pfeffer aus  
dem Maggiatal,  
Eiercreme und  
hausgemachtem  
Speck**

## ZUBEREITUNG

1. Den Speck anbraten und knusprig machen, aus dem Fett nehmen und für die nächste Zubereitung beiseite stellen.
2. Das flüssige Eigelb mit einem Schneebesen im Wasserbad verrühren und dabei mit einem Fühlerthermometer darauf achten, dass die Temperatur von 68°C nicht überschritten wird.
3. Sobald das Ei pasteurisiert ist, den Pfeffer, den Käse und das von der Speckzubereitung zurückbehaltene Fett hinzufügen und bei sehr geringer Hitze verrühren. Die Mischung muss cremig und homogen bleiben.
4. Reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Tonnarelli eintauchen. Die Tonnarelli nach der auf der Packung angegebenen Zeit kochen und in einer Sauteuse abtropfen lassen.
5. Die Eier-Käse-Paprika-Mischung dazugeben, umrühren und die Nudeln schwenken, um sie zu überziehen. Die Nudeln müssen cremig bleiben und das Ei darf keine Klumpen bilden.
6. Die Tonnarelli in der Pfanne weiter kräftig anbraten, gegebenenfalls Luft einarbeiten und je nach Geschmack etwas Sbrinz dazugeben.

**Tonnarelli mit  
Pecorino-Käse von  
der Fattoria del  
Faggio, Pfeffer aus  
dem Maggiatal,  
Eiercreme und  
hausgemachtem  
Speck**

**SERVIEREN**

1. In einem Nest in einem Halftern anrichten, den leicht erwärmten knusprigen Speck darauf legen und mit einigen Pfefferkörnern garnieren.
2. Heiss servieren und geniessen!