



## **Theo kocht: Carbonara auf Römische Art**

**Theo, der MAINZER-Promi-Koch, fühlt sich der Mainzer Küche verpflichtet - er trägt seinen Teil dazu bei, dass traditionelle Mainzer Gerichte nicht in Vergessenheit geraten und leicht nachgekocht werden können.**

So kocht er im neuesten MAINZER-Koch-Video: Spaghetti Carbonara! Theo wäre nicht Theo wenn er das Gericht nicht plausibel in die Tradition der Mainzer Gerichte einzuordnen wüsste. »Schließlich waren doch die Römer schon vor mehr als 2000 Jahren hier und haben Mogontiacum sogar erst gegründet.« Theo kennt sich eben aus, mit den Mainzer Traditionen - allenfalls die klitzekleinen Lachfältchen um Augen und Mund verraten, dass diese Einordnung nicht so ganz ernst gemeint sein kann. Darauf deutet auch das Gemurmel über Italiener und Amerikaner, die nach dem Zweiten Weltkrieg gemeinsam gekocht hätten... Sicher ist aber: Diese Carbonara schmeckt! Wozu das »bayerische Olivenöl« eine gehörige Portion beiträgt.

Mainz, Römer, Bayern, Olivenöl - wie Theo, der MAINZER Superkoch, das alles zu einer echt »meenzerischen Carbonara« vermengt, erfahren Sie auf der MAINZER-Webseite. Hier finden Sie auch die anderen MAINZER-Kochvideos:

Variationen vom Handkäs, Petersilienkartoffeln mit gebratener Leber- und Blutwurst, Äppelränzjer, Kürbissuppe...

| SOS