

Pasta Cacio e pepe

15—20 Min

Zubereitung

1. Zuerst das Wasser, das du vorher für die Nudeln gesalzen hast, zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit den Pfeffer kurz in einer Pfanne erhitzen, um sein Aroma zu entfalten, dann in einen Mörser geben und mahlen.
2. Nun Käse und Pfeffer in einer großen Schüssel vermengen. Mit gerade so viel Wasser verrühren, dass eine dicke Paste entsteht.
3. Wenn das Wasser kocht, die Nudeln hinzufügen. Zwei Minuten bevor sie al dente gekocht sind, in die Schüssel mit dem Käse geben und einen Teil des Kochwassers aufheben. Kräftig umrühren, damit alle Nudeln bedeckt sind und bei Bedarf etwas Kochwasser hinzufügen, um die Sauce zu verdünnen.
4. Die Sauce sollte cremig und nicht wässrig sein. Auf die Teller verteilen, jede Portion mit Käse und Pfeffer bestreuen und servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

150 g	Pecorino Romano Käse
350 g	Spaghetti
1 EL	Pfeffer schwarz ganz