



Spaghetti cacio e pepe (Latium)

Das Rezept ist für **4** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.20** Minuten

Kochzeit ca. **0.20** Minuten

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Spaghetti cacio e pepe (Latium)

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
200	gr	Spaghetti	Wasser in einem Topf zum kochen bringen. Sobald der Siedepunkt erreicht ist, das Wasser gut salzen und die Spaghetti nach Packungsanweisung al dente kochen.
1	EL	schwarzer Pfeffer	In der Zwischenzeit die Pfefferkörner in einen Mörser geben und mit einem Stößel zerdrücken. Dadurch gibt der Pfeffer mehr Schärfe ab. Den zerdrückten Pfeffer nun in eine große Pfanne geben und bei schwacher Hitze anrösten. Das ganze anschließend mit einem Schuss Nudelwasser ablöschen. Nun 4 bis 5 weitere Schöpflöffel voll Nudelwasser in eine Schüssel geben und beiseite stellen.
200	gr	Pecorino (it. Schafsmilchkäse)	Die Spaghetti in ein Sieb abgießen, sobald diese al dente sind. Im Anschluss ca. $\frac{1}{3}$ der Nudeln in die Pfanne mit dem gerösteten Pfeffer geben. Alles gründlich mit einer Nudelzange umrühren und nach Bedarf etwas Nudelwasser hinzugeben. Währenddessen die Hälfte des geriebenen Pecorino in eine Schüssel geben und einen Schöpflöffel Nudelwasser hinzugeben. Mit einem Schneebesen kräftig mischen. Dann den restlichen Pecorino und nochmals etwas Nudelwasser hinzugeben und erneut mischen, bis eine schöne Creme entstanden ist. Jetzt noch die restlichen Spaghetti in die Pfanne geben und die Hitze abstellen. Die Pecorino-Creme darüber geben, mit Salz abschmecken und alles gründlich durchmischen. Die leckeren Spaghetti cacio e pepe dann auf tiefen Tellern anrichten, nach Belieben mit weiterem geriebenem Pecorino bestreuen und gleich genießen.