

Spaghetti cacio e pepe



Zeitaufwand: < 20 Minuten

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

200 g Spaghetti

2 EL Olivenöl Extra Vergine

1 EL schwarzer Pfeffer, grob gemörsert

100 g Pecorino Romano, fein gerieben

VORBEREITEN

Spaghetti sehr al dente kochen, abgessen und Pastawasser zurückbehalten.

SPAGHETTI UND SAUCE ZUBEREITEN

Olivenöl in einer weiten Pfanne erwärmen, den gemörserten Pfeffer dazugeben und ihn etwa 30 Sekunden im Öl rühren, bis der Duft des Pfeffers aus der Pfanne steigt. 100ml Pastawasser zugeben und dieses zum Köcheln bringen. Die vorgekochten Spaghetti und 3/4 des geriebenen Käses so lange einrühren, bis der Käse schmilzt und eine Sauce entsteht. Noch etwas mehr Pastawasser (etwa 60 ml) zugeben und die cremigen Spaghetti bis zur gewünschten Konsistenz rühren.

ANRICHTEN

Generös mit schwarzem Pfeffer würzen, zusätzlich etwas Pecorino darübergerben und servieren.