

Pasta Cacio e Pepe



Zutaten für 2 Personen

200g Pasta nach Wahl, hier Spaghetti

100g Pecorino

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Pecorino reiben. Wasser für die Nudeln in einem Topf zum Kochen bringen, Salz hinzufügen. Die Pasta in den Topf geben, eintauchen und mehrmals umrühren. Al dente kochen.

Pecorino und Pfeffer in eine Schüssel geben. Kurz bevor die Pasta fertig ist, Eßlöffelweise Nudelwasser zu Pecorino und Pfeffer geben. Mit einem Schneebesen kräftig verrühren. Solange Nudelwasser hinzufügen, bis eine cremige Sauce entstanden ist.

Die Nudeln abgießen und mit der Sauce zurück in den Topf geben und rühren, bis beides gut miteinander verbunden ist. Auf einen Teller geben, mehr Pfeffer drüber malen und genießen.

Guten Appetit!

Stautenhof
MEIN BIOHOF