

Spaghetti Cacio e Pepe

Zutaten für 4 Personen

3-4 TL schwarze Pfefferkörner	ohne Öl in einer Pfanne anrösten, Pfanne vom Herd nehmen, Pfeffer grob mörsern und zurück in die Pfanne geben – etwas Pfeffer für die Deko beiseite stellen.
200 g Pecorino Romana	fein reiben und beiseitestellen.
½ Bund Basilikum	waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.
400 g Spaghetti (breite)	al dente kochen. Dazu etwas weniger Wasser und Salz als normal (normalerweise 1 Liter Wasser und 10 g Salz pro 100 g Spaghetti) nehmen. 5 Minuten bevor die Spaghetti fertig sind
1-2 Kellen Pastakochwasser	zum Käse geben und mit einem Schneebesen kräftig verrühren, bis sich der Käse gut aufgelöst hat bzw. geschmolzen ist.
2-3 Kellen Pastakochwasser	zum Pfeffer in die Pfanne geben und aufkochen lassen. Die Nudeln mit einer Nudelzange aus dem Wasser heben und tropfnass sofort in die Pfanne zum Pfeffer geben. Gut vermengen und fast fertig kochen lassen – bei Bedarf noch etwas Pastakochwasser zugeben. Dann die Käse-Wasser-Mischung zugeben und gut rühren bzw. untermengen. Nach Bedarf Pastakochwasser zugeben, bis eine cremige Soße entsteht und die Pasta sich gut damit verbunden hat. Zum Servieren etwas grob geriebenen Pecorino Romana, grob gemahlene Pfeffer und das fein geschnittene Basilikum darüber streuen.

Das passt dazu: Ein frischer Salat

