

PASTA CACIO E PEPE
Nudeln mit Schafskäse und Pfeffer



Zutaten für 4 Portionen:

350 gr. Nudeln

3 Esslöffel Sahne oder Butter

1 Esslöffel schwarze Pfefferkörner

150 gr. fein geriebener Pecorino (italienischer Schafskäse)

Zubereitung

1. Einen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Nudeln laut Anleitung kochen (gelegentlich umrühren). 2 Minuten bevor sie fertig sind abtropfen lassen. Dabei eine Tasse des Nudelwassers aufheben.
2. In der Zwischenzeit die Pfefferkörner mahlen.
3. 2 Esslöffel Sahne oder Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Pfeffer hinzufügen und ca. eine Minute rühren.
4. $\frac{1}{2}$ Tasse Nudelwasser und die restliche Sahne bzw. Butter hinzufügen und aufkochen lassen. Nudeln hinzufügen.
5. Den Ofen zurückdrehen und die Hälfte des Pecorino hinzugeben und mit zwei Gabeln vermischen, bis der Käse geschmolzen ist. Die Pfanne von der Platte nehmen und den restlichen Pecorino hinzufügen und nochmal alles durchmischen.

6. Anschließend das restliche Nudelwasser hinzufügen. Die Nudeln sollten cremig und nicht trocken sein. Nudeln abschmecken und wenn nötig mehr Nudelwasser oder Pecorino hinzufügen.