

Cacio e Pepe

Original römisches Rezept

Zaubern Sie mit nur drei Zutaten eine köstliche, original römische Pasta. Die italienische Küche lebt von guten Zutaten die es erlauben leckere Gerichte ohne Schnick-Schnack zuzubereiten.

Sie benötigen nur eine gute Pasta, am besten lange Nudeln wie Spaghetti oder Linguine, frisch gemahlene Pfeffer, Pecorino Romano DOP Käse, eine Prise Salz und eine gute Portion Liebe.

Zutaten für 4 Personen:

- 500g Spagetti
- 200g Pecorino Romano DOP
- 5g frischen Pfeffer
- eine Prise Salz



Zubereitung:

1. Bringen Sie als erstes einen Topf Wasser für die Nudeln zum Kochen. Geben Sie die Pasta ins Wasser und gießen sie 2 Minuten vor der angegebenen Kochzeit ab. Verwenden Sie eher weniger Salz zum Kochen des Wassers, da der Pecorino selbst salzig ist.
2. Reiben Sie in der Zwischenzeit den Pecorino Romano DOP Käse.
3. Geben Sie nun den gemahlene Pfeffer in eine Pfanne, rösten ihn leicht an und löschen ihn dann mit Nudelwasser ab.
4. Nun wir die noch bissfeste Pasta in die Pfanne mit Pfeffer und Nudelwasser gegeben. Fügen Sie einen weiteren Schöpflöffel Nudelwasser hinzu und rühren gut um.
5. Vermischen Sie nun den geriebenen Käse in einer Rührschüssel mit heißem Nudelwasser, so dass eine Creme entsteht.
6. Fügen Sie nun die Käsecreme zu den Nudeln in die Pfanne und vermengen alles gut.
7. Abschmecken und Genießen.

PS: In einer Studie haben Physiker herausgefunden, dass Verklumpung dadurch vermieden werden kann indem man das Nudelwasser mit Stärke (1-3 % der Nudelmasse) zu einem Gel eindickt und dann mit dem Käse und mit einem Mixer verquirlt.