



Spaghetti Cacio e Pepe

Der Klassiker der römischen Küche kommt mit nur vier Zutaten aus: Spaghetti, schwarzer Pfeffer, reifer Pecorino, Butter und Salz. Was so ganz einfach klingt, hat es in sich. Die Pasta schön cremig hinzukriegen ist gar nicht so einfach. Damit der Käse nicht klumpt, sollten die Spaghetti in nur wenig Wasser gekocht werden, damit es viel Stärke aufnimmt, das hilft beim Binden der Käsesauce mit dem Pastawasser. Italienische Köchinnen würden sich womöglich die Hände über Kopf zusammenschlagen, aber ich habe zudem ganz wenig Maizena eingerührt, eine kleine Zusatzportion Stärke. Noch nicht ganz perfekt, immerhin waren die Spaghetti schön "cremosa".

Zutaten (pro Portion)

80g	Spaghetti
30g	Pecorino Romano
12	schwarze Pfefferkörner
10g	Tafelbutter
	Salz

Zubereitung

Spaghetti in nur leicht gesalzenem Wasser gar kochen. Wenig Salz: Der Pecorino ist bereits ordentlich salzig.

Spaghetti abgießen und 3dl Pastawasser auffangen.

Pecorino fein reiben, Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen.

Pfeffer in einer flachen, nicht zu heißen Pfanne leicht anrösten. Butter zugeben und schmelzen lassen. 3El heißes Pastawasser zugeben und verrühren. Spaghetti zugeben und vermischen, ev. noch etwas Pastawasser zugeben, damit die Spaghetti schön geschmeidig sind. Die Pfanne sollte nur noch gut warm sein.

Pecorino in ein kleines Pfännchen oder Schüsselchen geben. Heisses Pastawasser löffelweise zugeben und mit dem Schwingbesen gut verrühren bis die Sauce cremig wird, falls der Pecorino zu klumpen beginnt, wenig Maizena (ca. 1/4TI) einrühren. Sauce unter die Spaghetti mischen, ev. nochmals etwas Pastawasser zugeben.

Spaghetti unbedingt auf heißen Tellern anrichten. Ev. etwas zerstoßene Pfefferkörner und geriebener Pecorino dazu servieren.







