



Pasta Cacio e Pepe

Zutaten

für 4 Personen

- 400 g SGKB-Pasta
- 40 g Butter
- 100 g Pecorino romano, fein gerieben
- 100 g Pamigiano Reggiano, fein gerieben

Pfefferkörner nach Geschmack

Ein römischer Klassiker mit nur wenigen Zutaten:

Al dente gekochte Pasta, würziger Pecorino und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer. Cacio e Pepe überzeugt durch seine Schlichtheit und intensiven Geschmack.

Ausgewählt von Cosima Grecuccio, Portfolio Consultant

Zubereitung

Sauce vorbereiten

- Pfefferkörner im Mörser oder mit einem Messerrücken zerstoßen.
- In einer Bratpfanne circa 2 Minuten rösten.
- Käse fein reiben und zur Seite stellen.

Pasta kochen

- Die Pasta in reichlich siedendem Salzwasser al dente kochen.
- Pasta abtropfen. Rund 2,5 dl vom Kochwasser zur Seite stellen.
- In einer breiten Pfanne die gerösteten Pfefferkörner mit ca. 1 dl des beiseite gestellten Kochwassers ablöschen, Pasta hinzufügen und umrühren.
- Restliches Kochwasser, oder nach präferierter Konsistenz mehr oder weniger, mit dem Pecorino, Parmesan und der Butter zusammenfügen und pürieren, bis eine cremige, dicke Flüssigkeit entsteht.
- Käsemasse zur Pasta geben und bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren schwenken, bis sämtliche Pasta mit Sauce überzogen sind.

Serviovorschlag

- In tiefen Tellern anrichten und mit wenig frisch gemahlenem Pfeffer vollenden.