

Pasta «Cacio e Pepe»

Zutaten: (für 4 Personen)

- $\frac{3}{4}$ TL schwarze Pfefferkörner
- 400 g Spaghetti
- 100 g Pecorino Romano, frisch gerieben
- 100 g Parmesan, frisch gerieben
- 30 g Butter
- Salz fürs Kochwasser und zum Abschmecken

Zubereitung:

Den schwarzen Pfeffer ohne Zugabe von Fett in einer Bratpfanne rösten und anschliessend in einem Mörser grob mörsern.

Die Spaghetti «al dente» kochen.

Parallel dazu Parmesan, Pecorino, Butter und etwas vom Kochwasser (ca. 8 EL) in ein Gefäss geben und alles zusammen mit dem Handmixer glatt mixen. Wenn nötig noch etwas Kochwasser dazugeben. Den Pfeffer zugeben.

Die Pasta abgiessen und dabei zur Sicherheit etwas vom Kochwasser auffangen und zur Seite stellen.

Die heisse Pasta mit der Sauce gut vermengen. Falls die Sauce etwas zu dick ist, noch etwas Kochwasser zugeben. Sofort servieren.