

Frisch gekocht



Rezept von Andreas Döllerer

Spaghetti „cacio e pepe“

20 Minuten /leicht



Zutaten für 4 Personen

400 g Spaghetti Nr. 7 (im Original sind es römische „Tonnarelli“), 200 g gereifter Pecorino (gerieben), 50 ml würziges Olivenöl, schwarzer Pfeffer (aus dem Mörser), Salz.

Für den Salat: 1 Birne, Walnüsse, Bittersalate (z.B. Radicchio, Frisée, Chicoree), Balsamico, Olivenöl, Walnussöl, Salz.

Zubereitung

Die Spaghetti in nicht zu stark gesalzenem Wasser al dente kochen. 2 Minuten bevor die Pasta gar ist, eine Metallschüssel auf den Topf stellen, damit diese warm wird.

Beim Abgießen der Nudeln unbedingt etwas Kochwasser auffangen.

Die Nudeln in die heiße Schüssel geben, Olivenöl, Pecorino und etwa 5 EL des stärkehaltigen Kochwassers zugeben. Solange verrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Bei Bedarf noch etwas Kochwasser oder Käse hinzufügen. Wichtig ist dass die Pasta nicht zu trocken ist! Mit Salz abschmecken (vorsichtig, denn der Käse ist würzig) und anrichten. Am Teller mit frisch gemörsertem Pfeffer vollenden.

Für den Salat die Bittersalate mit grob gehackten Walnüssen vermengen, mit Balsamico, Oliven- und Walnussöl marinieren, mit Salz abschmecken und mit einer geriebenen Birne vollenden.