

Interspot



## **Cacio e Pepe – Originalrezept**

### **Zutaten: (2 Personen)**

200 g Spaghetti (klassisch: Tonnarelli oder Spaghetti alla Chitarra)  
100 g Pecorino Romano, frisch fein gerieben  
1 TL schwarzer Pfeffer, grob zerstoßen  
Salz für das Kochwasser

### **Zubereitung:**

#### **Pasta kochen**

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, nur leicht salzen (Pecorino ist sehr salzig). Pasta al dente kochen – ca. 2 Minuten weniger als auf der Packung angegeben. Mindestens 200 ml Kochwasser auffangen.

#### **Pfeffer anrösten**

In einer großen Pfanne den grob zerstoßenen Pfeffer ohne Fett kurz anrösten, bis er duftet.

Etwas vom heißen Kochwasser dazugeben (ca. 50 ml) – das löst die Aromen.

#### **Pecorino-Creme anrühren**

Pecorino in einer Schüssel mit etwas lauwarmem Kochwasser (nicht heißer als 60 °C, sonst flockt er) zu einer cremigen Paste verrühren. Alles verbinden  
Pasta in die Pfanne mit dem Pfeffer geben, etwas Kochwasser zufügen und kräftig schwenken.

Vom Herd nehmen, Pecorino-Creme unterrühren, nach Bedarf noch Kochwasser zufügen, bis eine cremige Sauce entsteht.

#### **Sofort servieren**

Mit extra frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.  
Optional: Noch etwas Pecorino drüberreiben.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

**Tipps:**

Hitze kontrollieren: Pecorino flockt, wenn er zu heiß wird – daher beim Mischen vom Herd nehmen.

Kochwasser ist der Schlüssel: Die Stärke darin bindet den Käse zu einer cremigen Sauce.