

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Die schnellste Pasta der Welt - Cacio e Pepe

Koch: Richard Rauch

Zutaten

(4 Personen)

- 200 g Pecorino evtl. Trüffelpecorino oder Parmesan
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- Salz
- ca. 400 g Spaghetti
- 1 Ochsenherz Paradeiser

Zubereitung

Paradeiser in 0,5cm dicke Scheiben schneiden.

Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen und abseihen.

Pfeffer mörsern, in einer Pfanne anrösten und mit 1-2 Schöpfer Nudelwasser einkochen lassen.

Pecorino fein reiben, in eine Schüssel geben und mit 1-2 Schöpfer heißem Nudelwasser verrühren, bis eine schöne cremige Konsistenz erreicht ist. Nudeln begeben und 1min lang gut vermischen. Abschließend mit dem Pfeffer aus der Pfanne übergießen und nochmals gut durchschwenken.

Quelle: ORF extra

Anrichten:

Spaghetti auf den Paradeiserscheiben in einem tiefen Teller anrichten und mit frischem Pfeffer abschmecken.