



MEIN GENUSS



Pasta Cacio e Pepe



It's a match!

Bunte Pfefferkörner vereinen die Vielfalt des beliebten Gewürzes und bringen Pepp auf deinen Teller!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Mindestens 4 l Wasser in einen großen Topf geben und sprudelnd aufkochen lassen. Wenn das Wasser kocht, **Salz** hinzufügen. Wenn du unsicher bist, wie du die Pasta richtig kochst, hilft dir die 1 : 10 : 100 Regel. Sie besagt, dass auf 100 g Pasta 1 l Wasser und 10 g Salz kommen. Die Pasta in das kochende Wasser geben und nach Packungsanleitung al dente kochen.
- 2 Während die Pasta kocht, den Pecorino fein reiben. Sobald die Pasta fast gar ist, etwas **Olivenöl** in eine Pfanne geben, sodass der Boden gerade bedeckt ist. Auf mittlerer Stufe erhitzen.
- 3 Die **bunten Pfefferkörner** mörsern oder mit der Pfeffermühle mittelfein mahlen. Die zerkleinerten Körner in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren für etwa eine **halbe Minute** anrösten. Die Pasta abgießen, dabei ein kleines Glas von dem Kochwasser zurückbehalten.
- 4 Die Pasta mit 2 EL von dem Kochwasser in die Pfanne geben und alles weiterköcheln lassen, bis das Wasser aufgesogen ist. Danach die Herdplatte ausschalten. Den Pecorino in eine angewärmte Schale geben, esslöffelweise etwas vom Nudelkochwasser hinzufügen und mit dem Schneebesen gut umrühren. Die perfekte Konsistenz ähnelt der eines sämigen Pfannkuchenteigs und darf keine Klumpen enthalten. Die Käsemasse zu der Pasta in die Pfanne geben und alles schnell und kräftig verrühren. Fertig ist die *Pasta Cacio e Pepe* !

Zutaten

400 g Tonnarelli, ersatzweise Spaghetti
2 TL Bunter Pfeffer
250 g Pecorino
Salz
Olivenöl

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.07.2026.