

Linguine mit Käse und Pfeffer

[Linguine cacio e pepe]



Zutaten für drei Personen:

180 g Linguine

Salz für das Nudelwasser

120 g Pecorino Romano

Pfeffer (grob gemahlen)

1 unbehandelte Zitrone
(optional)

Besondere Hilfsmittel:

Vierkantreibe

1. Pecorino entrinden und auf der Vierkantreibe sehr fein reiben.

2. Nudeln nach Packungsvorschrift in reichlich Salzwasser al dente garen. Garprobe machen. Vorsicht: Nudeln nicht abgießen, sondern nach Fertigstellung mit einer Zange oder einem Heber entnehmen, ein Teil vom Nudelwasser wird eventuell noch gebraucht.

3. Kurz vor der Fertigstellung der Nudeln den Pecorino in eine vorgewärmte Schüssel geben. Mit einer halben bis einer Schöpfkelle kochendem Nudelwasser begießen und gut verrühren, bis die

Sauce schön cremig ist. Mit reichlich Pfeffer aus der Mühle und mit dem Zitronenabrieb von etwa 1/4 Zitrone würzen. Optional noch 1/2 bis 1 TL Olivenöl unterrühren. Salz wird in der Regel nicht gebraucht, der Pecorino ist schon sehr würzig.

4. Nudeln mit einer Zange oder einem Spaghettiheber direkt aus dem Nudelwasser zur Sauce geben und alles gut vermengen.

5. Bei Tisch Olivenöl im Spender, Salz, Pfeffermühle und eventuell auch noch Parmesan oder Pecorino am Stück mit einer Reibe bereitstellen.

Hinweise:

Statt der Linguine eignen sich auch zum Beispiel Bavette, Spaghetti oder Spaghettini.

Für einen Hauch Knoblauch reibt man die Schüssel mit den Hälften einer Knoblauchzehe aus.

Die Pfeffermühle ruhig auf eine gröbere Stufe einstellen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Hauptspeisen, Zwischengerichte, Nudeln, Käse, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023