

Tici Kaspar

PASTA "CACIO E PEPE"

Zutaten für 4 Portionen:

Pastateig

- 300 g griffiges Mehl
- 2 Eier
- 2 Dotter
- 40 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- Mehl zum Arbeiten

Cacio e Pepe

- 4 EL Olivenöl
- 2 TL schwarzer Pfeffer (grob gerieben)
- 200 g Pecorino (gerieben)
- Prise Meersalz nach Geschmack
- Pastawasser nach Bedarf

Zubereitung:

Pastateig

- Die zimmerwarmen Eier, Dotter, lauwarmes Wasser, Olivenöl und Salz mit einer Gabel verquirlen.
- Das Mehl zu einem Haufen auf die Arbeitsfläche schütten. Eine Vertiefung hineindrücken und die Eiermischung mit einer Gabel einrühren, dabei immer mehr Mehl vom Rand in die Mulde einarbeiten.
- Sobald ein dickflüssiger Teig in der Mitte entstanden ist, das restliche Mehl mit den Händen einarbeiten.
- Den Teig so lange kneten bis er elastisch und fest ist.
- Eine Kugel formen, flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine ½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Cacio e Pepe

- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen oder bestenfalls mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und in dünne Streifen schneiden.
- Das Öl in einem Topf erhitzen, Pfeffer darin schwenken bis es duftet, dann circa 2 l Wasser zugießen und zum Kochen bringen.
- Das Pastawasser reichlich salzen und die Nudeln etwa 3-5 Minuten bissfest kochen.
- Abseihen (das Wasser aufheben) und die Nudeln mit etwas Pastawasser zu einer cremigen Konsistenz rühren, vom Herd nehmen und rasch den frisch geriebenen Pecorino untermengen.
- Sofort auf heißen Tellern anrichten, mit grob geriebenen schwarzen Pfeffer servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus 30 Minuten Rastzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht/mittel