

Tagliatelle „Cacio e Pepe“

Genieße die Einfachheit der Perfektion mit Tagliatelle „Cacio e Pepe“. Ein römischer Klassiker mit feinen Tagliatelle-Nudeln, cremiger Pecorino-Käsesauce und frischem schwarzem Pfeffer. Einfach, schnell und unglaublich köstlich!

Zutaten
4 Portionen

500 g Byodo Tagliatelle
3 EL Melange Noir Pfeffermischung
40 ml Byodo Olivenöl nativ extra, aus Italien
150 g Pecorino, gerieben
Etwas Bio-Zitronenabrieb als Dekoration

Zubereitung

Zuerst den Käse in eine große Schüssel geben. Grob gemahlenen Pfeffer in einer Pfanne anrösten und wieder zum Käse zugeben. In der Zwischenzeit einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Pasta bissfest kochen. Ca. 100 ml Kochwasser aufbewahren und danach die Pasta abgießen. Schließlich die Nudeln in die Schüssel zum Käse geben und zusammen mit Kochwasser und Olivenöl eine cremige Pasta erstellen.

Zuletzt die Pasta aufdrehen und auf vorgewärmte Pasta Teller setzen und mit Pfeffer, Zitronenabrieb und Pecorino bestreuen.