

Spaghetti cacio e pepe

mit Trüffel Schinken

Was du dazu benötigst

200g Trüffel Schinken
400g Spaghetti
1 EL Pfefferkörner, schwarz
225g Pecorino
2 EL Olivenöl
Etwas Salz



Zubereitung

Die Spaghetti in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen. Etwas Nudelwasser für später auffangen.

In der Zwischenzeit den Pfeffer mit einem Mörser zerstoßen und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten.

Mit etwas Nudelwasser ablöschen, die Nudeln dazugeben, mit Salz abschmecken und umrühren.

Den Käse in ein Gefäß geben, heißes Nudelwasser dazugeben und mit einem Pürierstab cremig mixen. Die cremige Käsesauce zu den Nudeln in die Pfanne geben und schwenken, bis sich diese mit der Sauce verbunden haben.

Den Trüffel-Schinken in feine Streifen schneiden und in Olivenöl anbraten. Die Spaghetti cacio e pepe mit dem Schinken verrühren und sofort servieren.

Tipp

Mit einem grünen Salat servieren.

Portionen

4 Portionen

Dauer

20 Minuten

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten

Level

Einfach

