

# Spaghetti alla chitarra Cacio e Pepe

**Für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

250 g Semola di Grano duro    150 g Mehl, Type 00    4 Eier  
1 EL Olivenöl    1 Prise Salz    2 TL schwarze Pfefferkörner

**Für die Fertigstellung:**

100 g Pecorino Romano    1 TL schwarzer Pfeffer    Pfeffer

**Für den Nudelteig:**

Die Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Semola, Mehl, Eier, Olivenöl und Salz sowie gerösteten Pfeffer zu einem glatten, geschmeidigen Nudelteig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen. Anschließend mit etwas Nudelgrieß (Semola) nacharbeiten bzw. erneut kneten. Teig mit einem Nudelholz ausrollen und schließlich durch eine Nudelmaschine dünn auslassen. Mit einem Chitarra-Nudelschneider Spaghetti herstellen. Alternativ kann die Pasta durch eine normale Nudelmaschine gelassen oder mit der Hand geschnitten werden.

Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen. Sobald das Wasser kocht großzügig salzen und schließlich die Pasta 2 Minuten garen.

Frischer Nudelteig sollte bei der Verarbeitung schön elastisch sein. Ist er zu fest, fängt er leicht an zu reißen. Fester wird der Teig durch das Arbeit in der Nudelmaschine bzw. durch das Einarbeiten von Nudelgrieß.

**Für die Fertigstellung:**

Pfeffer in einen Mörser geben und zerstoßen. In einer Pfanne ohne Fett anrösten. Pecorino reiben und in eine Schüssel geben. Etwa zwei Kellen Nudelwasser nach und nach zum Käse geben und ordentlich verrühren.

Fertige Pasta mit einer Pastakralle direkt aus dem Topf in die Pfanne mit dem Pfeffer geben. Nun nach und nach die Käse-Mischung zur Pasta geben und solange schwenken, bis sich der Käse aufgelöst hat und eine cremige Konsistenz entstanden ist.

Auf 2 vorgewärmten Tellern anrichten und mit frisch geriebenem Pecorino und Pfeffer aus der Mühle servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 10. März 2022