

GRENZENLOS KOCHEN

SPAGHETTI CACIO E PEPE

WIE NICKI SIE UNS ZAUBERT...



Zutaten (4 Personen)

- 500 gr Spaghetti
- 400 gr Pecorino romana (frisch gerieben)
- 4 TL Pfeffer frisch gemahlen

Die Spaghetti al dente kochen.

Den Käse, den frisch gemahlene Pfeffer und einen Schöpflöffel Nudelwasser in einer großen Pfanne solange bei niedriger Temperatur rühren, bis eine sämige Sauce entstanden ist.

Die Spaghetti untermischen und frisch und dampfend auf den Tisch!

Dazu noch mehr Pecorino und Pfeffer servieren....

**DIESES EINFACHE, ABER GROSSARTIGE GERICHT STAMMT AUS ROM.
UNGLAUBLICH LECKER.
DIE RÖMER VERWENDEN DAFÜR ÜBRIGENS BESONDERS DICKE SPAGHETTI.
BUON APPETITO, EURE NICKI**



MüZe Süd

Familienzentrum Stuttgart e.V.