

Ankunft in Bolsena

Spaghetti Cacio & Pepe für 2 Personen

| | |
|------|---|
| 250g | Spaghetti oder Spaghettoni z. B. vom Felicetti aus dem Trentino |
| 100g | Parmesan / Pecorino fein gerieben. Gute Qualität gibt´s beim Italiener ihres Vertrauens. Pfeffer sehr grob gemahlen Tomatenwürfel ohne Kerne Salz |

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

Beim Abgießen das Kochwasser auffangen.

In einer gut vorgewärmten Schüssel die Spaghetti mit einer Suppenkelle Kochwasser übergießen und etwas Parmesan oder Pecorino sorgfältig unterrühren. Dann wieder etwas Wasser & etwas Käse dazugeben.

So weiter verfahren bis die Spaghetti großzügig von einer cremigen Käsesoße überzogen sind.

Am Ende wird reichlich Pfeffer frisch aus der Mühle und die Tomatenwürfel dazugegeben.

Getränke-Empfehlung:

Trockener Roséwein, z.B. von Cà dei frati