
Cacio e pepe mit Bärlauch

Spaghetti mit frischem Bärlauch und Käse

von Kochschwabe | Fudii.online



© Bild & Rezeptidee von Kochschwabe - Fudii.online

Vorbereitung: 5 Min. | **Koch-/Backzeit:** 15 Min. | **Gesamt:** 20 Min.

Zutaten:

200 g Spaghetti
1 Prise(n) Salz
etwas Wasser
100 g Pecorino-Käse
1 Bund Bärlauch
Pfeffer, frischer

Zubereitung:

Für die **Cacio e pepe mit Bärlauch** als erstes die Spaghetti mit etwas Wasser (so das die Pasta etwas bedeckt ist) und einer Prise Salz direkt in der Pfanne mit Deckel für etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Den Käse in der Zwischenzeit reiben und den gewaschenen Bärlauch fein hacken.

Deckel der Pfanne abnehmen und unter ständigem Rühren das Wasser verdampfen lassen.

Den Käse und Bärlauch unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Herd ausschalten und bei geschlossenem Deckel für etwa 2 Minuten ziehen lassen.

Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.