



## Benötigte Zutaten

400 g	Spaghetti
	schwarzer Pfeffer
40 g	<b>Premium Teebutter (weich)</b>
200 g	<b>Premium Bergkäse</b>
1 Bund	grüner Spargel
2 EL	Olivenöl
4 EL	Balsamicoessig
	Salz, Pfeffer

## Spaghetti cacio e pepe mit Spargel

Der Klassiker aus Italien in österreichischer Version: Spaghetti Cacio e pepe – wunderbar cremig, mit würzigem Käsegeschmack und mit knackig-grünem Spargel als Topping. Ein Genuss aus Bella Italia.

### Anleitung

1. Die Spaghetti in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit den Pfeffer mit einem Mörser zerstoßen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett rösten.
3. Mit etwas Nudelwasser ablöschen, die Spaghetti dazugeben und umrühren.
4. Den Käse mit der weichen Butter in ein Gefäß geben, heißes Nudelwasser dazugeben und mit einem Pürierstab cremig mixen.
5. Die cremige Käsemischung zu den Spaghetti in die Pfanne geben und schwenken, bis sich die Spaghetti mit der Sauce verbunden haben.
6. Den Spargel waschen, putzen, die holzigen Enden abschneiden und in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten.
7. Mit Balsamicoessig ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Die Spaghetti cacio e pepe mit Spargel servieren.



Ein Rezept von

*SalzburgMilch*



cookingcatrin.at