

Pastashop24.de

Fusilloni Cacio e Pepe

Zutaten für 2-3 Personen:

250g Fusilloni
125g magere Speckwürfel
1 rote Paprika
2-3 Frühlingszwiebeln
75g geriebener Parmesan
75g geriebener Pecorino
Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
etwas frische glatte Petersilie



Zubereitung:

Frühlingszwiebeln in kleine Ringe und Paprika in feine Streifen schneiden. Speckwürfel fettfrei in einer Pfanne anbraten. Frühlingszwiebeln und Paprika dazugeben und mit etwas Olivenöl anbraten.

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen und abgießen. Etwas Salzwasser auffangen und in die Pfanne geben. Kurz aufkochen lassen, geriebenen Käse dazugeben und gut vermengen. Fusilloni darunterheben.

Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen, etwas Parmesan und Petersilie darüber streuen und auf vorgewärmten Tellern servieren.