

Penne mit Pfeffer und Pecorino

Kategorien: Pasta, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

500	Penne
	Salz, Pfeffer
100	Geriebener Pecorino
1	Glatte Petersilie

Anleitung:

1. Die Penne in kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und 3 - 4 El Kochwasser zurückbehalten.

2. Die abgetropften Nudeln in eine heiße Pfanne geben, mit Pecorino u. grob gemahlenen schwarzen Pfeffer würzen. Dann das heiße Nudelwasser darüber, gut mischen, sodaß der Käse schmilzt. In tiefe Teller anrichten, mit Petersilienblättern bestreuen und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.