CACIO E PEPE MIT THYMIAN-PANGRATTATO

REZEPT AUS DEM WORKSHOP "KOCHEN MIT BROT & GEBÄCK" VON ANKER UND GUSTO.



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PERSONEN

1 TL	**schwarze Pfefferkörner**
500 g	**Linguine**
2 EL	**Butter**
200 g	**Pecorino** (fein gerieben)
Pangrattato:	
1	**ANKER Ciabatta** (vom Vortag)
2	**Knoblauchzehen**
4 EL	**Olivenöl**
2 EL	**Thymianblättchen**
	Salz

SO WIRD'S GEMACHT

1. Für das Pangrattato Ciabatta auf der groben Seite einer Vierkantreibe reiben. Knoblauch schälen und fein schneiden. Brösel und Knoblauch in Olivenöl goldbraun braten und vom Herd nehmen. Thymian untermischen.
2. Pfefferkörner in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie zu duften beginnen. Vom Herd nehmen, auskühlen lassen und grob mörsern. Linguine in reichlich Salzwasser al dente kochen und abseihen. Dabei 1 Tasse vom Nudelwasser auffangen.
3. Butter in der Pfanne aufschäumen. Pfeffer und Pasta zugeben. Pecorino einstreuen und unterrühren. Mit dem Nudelwasser auflockern. Mit Salz abschmecken.
4. Cacio e pepe mit dem Pangrattato bestreut servieren.

Foto: (c) Barbara Eidler-Ster