

## Zwiebel - Sauce zu Bandnudeln

Kategorien: Sauce, Nudeln, Küche, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

|     |       |                         |
|-----|-------|-------------------------|
| 750 | Gramm | Zwiebeln                |
| 125 | ml    | Weisswein               |
| 3   | Essl. | Olivenoel               |
| 1   |       | Chilischote, getrocknet |
| 500 | Gramm | Bandnudeln              |
| 1   | Bund  | Petersilie              |
|     |       | Salz                    |
|     |       | Zimt                    |
|     |       | Pfeffer                 |

### Anleitung:

Die Zwiebeln sorgfaeltig waschen, den Wurzelansatz saeubern, aber nur die losen und schmutzigen Schalen entfernen. In einen passenden Topf ~ mit ganz dicht schliessendem Deckel, von dem das Wasser in den Topf zuruecktropft - setzen und den Wein sowie 1 tb Olivenoel angiessen. Mit Salz, Pfeffer, Zimt und Chilischote wuerzen, aufsetzen und langsam zum Kochen bringen. Zugedeckt ganz leise 1 1/2 Stunden koecheln lassen. Sollte der Deckel nicht gut schliessen, immer mal wieder kontollieren, ob noch genuegend Fluessigkeit vorhanden ist; evtl. nachgiessen. Allerdings sollte am Ende der Garzeit fast alle Fluessigkeit verkocht sein - falls nicht, die mitverwenden.

Die Nudeln in Salzwasser kochen. Die Petersilie hacken. Die vollkommen weichen Zwiebeln aus ihren Schalen druecken, mit der gehackten Petersilie und dem restlichen Olivenoel abschmecken - im allgemeinen fehlt noch Salz. Mit den Nudeln vermischen und rasch servieren.

Das Ganze kann noch mit Pecorino ueberrieben werden.