

## 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.