



Raffiniertes

# Französische Zwiebelpasta

## Zutaten

für 2 Portionen

600 g Zwiebeln	außerdem
2 EL Olivenöl	2 EL Öl
1 EL Butter	4 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	Salz
30 g Gruyère (gerieben)	
20 g Parmesan (gerieben)	
40 ml Weißwein	
200 g Fusilli	
500 ml Gemüsebrühe	
2 EL Crème fraîche	
Salz	
Pfeffer	

## Zubereitung

Zwiebeln in etwa einhalb Zentimeter breite Scheiben schneiden, den Knoblauch fein hacken. Die Fusilli in reichlich Salzwasser kochen.

Olivenöl und die Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Zwiebeln dazugeben und für drei Minuten unter Rühren anbraten. Thymian und einen Schuss Wasser dazugeben, einen Deckel auflegen und die Zwiebeln unter gelegentlichem Rühren und bei kleiner bis mittlerer Hitze langsam rösten lassen. Das kann je nach Wassergehalt und Alter der Zwiebeln bis zu 30 Minuten dauern. Ziel ist eine goldgelbe Farbe der Zwiebeln.

Die anderen Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen, die Zwiebelringe darin unter Rühren hellbraun rösten, dann mit auf ein Stückchen Küchenpapier legen. Etwas salzen und beiseitestellen.

In der Zwischenzeit sollten die Zwiebeln so weit sein. Den Deckel abnehmen, die Temperatur der Herdplatte erhöhen unditerrühren. Den Knoblauch zu den Zwiebeln geben, 30 Sekunden mit anrösten. Mit dem Weißwein ablöschen.

Die Nudeln dazugeben und einmal gut verrühren. Mit der Brühe auffüllen, die Nudeln sollten bedeckt sein, gegebenenfalls noch etwas Wasser dazugeben. Alles mehrfach kräftig umrühren und die Nudeln eine Minute weniger als auf der Packung angegeben kochen.

Den Käse und Crème fraîche in die fast fertige Pasta rühren, eventuell etwas Wasser hinzugeben, falls die Soße noch zu dick ist und eine Minute lang kräftig rühren. Mit Salz und ordentlich Pfeffer abschmecken. Dann auf Tellern mit knusprigen Zwiebelringen und frisch geriebenem Parmesan servieren.

Brennwert: 1.803 kJ, 431 kcal · Zeit:  $\frac{3}{4}$  Stunde