



Fettuccine alla Tropeana

Tropea, die Küstenstadt im Süden Kalabriens ist berühmt für ihre grossen roten Zwiebeln. Es ist eine aromatische, milde und süssliche Zwiebel. Es ist daher fast selbstverständlich, dass die Pasta alla Tropeana vor allem mit Zwiebeln zubereitet wird. Die Zwiebeln werden dazu ganz langsam, bei niedriger Temperatur in Olivenöl gedünstet, sie werden dabei weich und glasig, dürfen aber keinesfalls geröstet werden. Gut 45 Minuten sollen sie vor sich hin schmoren. Zum Schluss werden die Fettuccine noch in der Pfanne mit der leicht flüssigen Zwiebelsauce vermischt.

Zutaten (2 Portionen)

200g	Fettuccine
180g	Tropea-Zwiebel
1/2	Handvoll glatte Petersilie
2El	Olivenöl
1/4Tl	Paprika süss
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel längs zur Schale in schmale Streifen schneiden. Petersilie eher grob hacken.

Olivenöl leicht erhitzen, Zwiebel zugeben. Sie dürfen nur ganz leicht brutzeln, eher nur leicht simmern. Zu Beginn häufig wenden. 30 Minuten simmern lassen bis die Zwiebel weich und schön glasig ist. 5cl Wasser zugeben und mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. 15 Minuten leicht köcheln lassen bis das Wasser verdunstet ist.

Derzeit die Fettuccine kochen. 2-3 Esslöffel Nudelwasser zur Zwiebel geben, Fettuccine abschütten und zusammen mit der Petersilie zur Zwiebel geben. Herdplatte ausschalten und die Fettuccine mit zwei Gabeln mit den Zwiebeln vermischen. Etwa 2 Minuten ziehen lassen und nochmals vermischen. Anrichten und mit geriebenem Parmesan oder

Gruyère bestreuen.





