



## Spaghetti risottati cremosi alla Cipolla di Tropea

Die kalabrische Küstenstadt Tropea ist berühmt für ihre grossen, roten Zwiebeln. Sie sind mild und süsslich - die besten Zwiebeln Italiens - und tragen den geschützten Namen "Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP". Natürlich werden sie auch für die Zubereitung besonderer Gerichte verwendet: So werden sie bei kleiner Hitze langsam geschmort bis sie fast geschmolzen sind (cremosa). Sie werden nicht einfach mit gekochter Pasta vermisch, sondern die Pasta wird mit Zugabe von Wasser direkt in der Sauce gegart (risottato), so verbleibt die ganze Stärke der Pasta erhalten, was das Gericht noch cremiger macht.

Man braucht viel Zwiebel, mindestens die eineinhalbfache Menge der Pasta, da sie beim langen Schmoren viel Wasser verliert und stark zusammenschrumpft. Man findet die Tropeazwiebel im guten Italienerladen. Ich habe sie am Stand der Fratelli Sergio am Robenhauser Wochenmarkt gekauft.

### Zutaten (pro Portion)

80g	Spaghetti
140g	Tropea-Zwiebel
15g	Tafelbutter
	Parmesan, fein gerieben
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Zwiebel schälen, je nach Grösse längs zur Schale halbieren oder vierteln und zu 3-4mm dicken Scheiben schneiden. Tafelbutter in einer weiten Pfanne schmelzen, Zwiebel zugeben und 25-30 Minuten sanft dünsten bis sie ganz weich ist. Sie sollte dabei höchstens ganz leicht braun werden. Zwiebel mit 1 1/2 TL Salz würzen.

4dl Wasser zugliessen und aufkochen, Spaghetti in die Pfanne legen, sie müssen am

Anfang nicht ganz im Wasser liegen, sobald sie etwas weich sind, kann man sie nachschieben. Spaghetti gar kochen, sie sollten dabei immer ganz mit Flüssigkeit bedeckt sein, allenfalls Wasser nachgiessen. Erst wenn die Spaghetti gar sind, die Sauce bis auf einen kleinen Rest einkochen lassen. Je nach Pastasorte kann das bis zu einer halben Stunde dauern (deutlich länger, als wenn sie in Salzwasser gekocht werden). Zum Schluss den Parmesan einrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Spaghetti auf einem heissen Teller anrichten und mit dünnen Zwiebelstreifen garnieren und nach Belieben mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.





