



Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

French Onion Pasta

French Onion Pasta

300 g Pasta (z. B. Farfalle)

3 große Zwiebeln, in dünne Halbringe geschnitten

3 Knoblauchzehen, gehackt

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Esslöffel Butter

2 Teelöffel brauner Zucker

500 ml Jürgen Langbein Rinder-Fond

200 ml Sahne

2 Esslöffel Maitre Marcel Worcestershire Sauce

200 g geriebener Emmentaler Käse

Salz, Pfeffer

Frischer Thymian

French Onion Pasta

1.

In einem großen Topf oder einer tiefen Pfanne das Olivenöl und die Butter bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Zwiebeln hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren

etwa 20-25 min. braten, bis sie goldbraun und karamellisiert sind.

Den Knoblauch und den braunen Zucker zu den Zwiebeln geben und weitere 2 min. braten.

Die Pasta hinzufügen und mit dem Fond bedecken. Alles gut vermengen und zum Kochen bringen. Die Pasta köcheln lassen, bis sie al dente ist und die Flüssigkeit größtenteils aufgenommen hat. Dabei gelegentlich umrühren.

Nachdem die Pasta gekocht ist, die Sahne und Worcestershire-Sauce hinzufügen. Alles gut vermengen. Den geriebenen Käse unter die Pasta mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die French Onion Pasta auf Teller verteilen, mit frischem Thymian garnieren und servieren.