



R e z e p t

Bigoli mit Zwiebeln und Sardellen

Unter den Pastagerichten dürfte dieses das typischste in Venedig und Umgebung sein. Bigoli sind dicke, oft handgemachte Nudeln in Spaghettiform. Sie können Sie durch ähnlich geformte Pasta ersetzen.

Zutaten für 2 Personen

- 300 g Bigoli
- 40 0g Zwiebeln
- 12 Anchovi-Filets (aus dem Glas, in Olivenöl)
- 100 ml trockener Weißwein
- 50 ml Wasser
- Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Geschälte Zwiebeln längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. In Olivenöl bei mittlerer Hitze andünsten, ohne dass sie bräunen. Dezent salzen und pfeffern, dann etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Mit dem Weißwein und Wasser ablöschen und 10 Minuten weiter dünsten.
- Die Anchovi-Filets mit einer Gabel zerdrücken und mit ihrem Öl zu den Zwiebeln rühren, alles zusammen noch einmal 5 Minuten weiter dünsten. Falls die Masse zu trocken wird, etwas Wasser angießen.
- Bigoli in der Zwischenzeit al dente kochen, dann Zwiebelmischung gründlich unterheben und sehr heiß servieren.