



DIE NUDELMANUFAKTUR
HUBER

Zwiebelsauce mit Speck

Zutaten (ca. 4 Personen)

2 EL Olivenöl
100g Speck in Scheiben
300g Nudeln
4 Zwiebeln
150ml trockenen Weißwein
150ml Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer
2 TL gerebelter Rosmarin
60g Schmelzkäse
1 Bund Petersilie



Zubereitung:

Das Olivenöl erhitzen und den Speck darin auslassen. Die Zwiebeln schälen, klein schneiden und dazugeben, etwa 2 Minuten andünsten.

Weißwein und Gemüsebrühe aufgießen, die Knoblauchzehe schälen und dazupressen, mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken und weitere 3 Minuten abgedeckt bei milder Hitze dünsten.

Nudeln im Salzwasser gar kochen, abgießen, beiseite stellen und warm halten.

Den Schmelzkäse bei der Sauce hinzufügen und unter Rühren schmelzen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, hacken und unterrühren.

Nudeln mit der Zwiebelsauce anrichten und servieren.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.