



Zutaten:

1 kg rote Zwiebeln
1 Esslöffel Oliven- oder
Leindotteröl
200 g Zucker
100 ml Rotwein
100 ml Aceto balsamico
1 Lorbeerblatt
Steinsalz

Zutaten für die Sauce:

200 g Ziegenkäse
250 g Nudeln
3 kleine Schalotten
1 Knoblauchzehe
150 ml Hafermilch
1 Bund Petersilie
1 Esslöffel Öl oder
Butterschmalz
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln sehr fein würfeln und in Öl andünsten. Zucker, Wein, Essig und Lorbeer zugeben.
2. Alles mind. 15 Minuten einkochen lassen und mit Steinsalz abschmecken.

Zubereitung der Sauce:

1. Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden. Petersilie grob hacken. Ziegenkäse zerkleinern.
2. Zwiebeln und Knoblauch mit dem Öl (Butterschmalz) anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Mit der Hafermilch ablöschen und mit Salz (vorsichtig) und Pfeffer abschmecken. Den Ziegenkäse zugeben und unterrühren. Der Ziegenkäse dickt die Sauce auch ein wenig ein, zerfällt aber nicht vollständig.
3. Wenn der Ziegenkäse der Sauce eine sämige Masse ergeben hat, dann die Herdplatte ausstellen und die Petersilie unterrühren.

Einen Guten Appetit wünscht fruchtbares