Spaghetti mit roten Zwiebeln

Zutatenliste

500 g rote Zwiebeln
1 TL Thymian
1 Chilischote, getrocknet
4 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
200 g Marsala
500 g Spaghetti
40 g Butter
40 g Parmesan
100 ml Gemüsebrühe

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Mit Thymian und Chili in Olivenöl anbraten, salzen und pfeffern. Mit Marsala ablöschen und anschließend die Gemüsebrühe angießen. Ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze abgedeckt köcheln lassen, dann abschmecken.

Die Nudeln im Salzwasser bissfest kochen, abtropfen lassen und mit Butter und Zwiebeln mischen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Guten Appetit!