Linguine con cipolla e uova - Spaghetti mit Zwiebel und Ei

Es ist ein einfaches, bäuerliches Rezept, das in vielen ländlichen Regionen Italiens zur Alltagsküche gehört. Die Zwiebel werden fein geschnitten und zusammen mit etwas Speck weichgeschmort bis sie so leicht sämig werden. Ein Ei mit wenig Sauerrahm verquirlt, wird mit den leicht ausgekühlten Zwiebeln vermischt. Wichtig: Die Zwiebeln dürfen nicht zu heiss sein, da sonst das Ei gerinnen würde. Die heissen Linguine werden in der Pfanne mit der Sauce vermischt. Das ist ähnlich einer Carbonara, aber mit etwas anderen Zutaten.

Zu dieser Sauce passen nicht zu dünne Spaghetti oder Linguine.

Zutaten (1 Portion)

70g	Zwiebel
40g	Bratspeck
1dl	Weisswein
1/2	handvoll glatte Petersilie
1	Ei
1El	Sauerrahm
	Muskatnuss und Pfeffer
	Bratbutter
80g	Linguine
	Salz
	Parmesan

Zubereitung

Zwiebel zu ganz dünnen Scheiben schneiden. Speck zu schmalen Streifen schneiden. Petersilie grob hacken. Alles zusammen in Bratbutter 2-3 Minuten andünsten, mit Weisswein ablöschen und köcheln lassen bis die Zwiebel ganz weich ist und der Weisswein fast ganz eingekocht ist. Das dauert gut 30 Minuten. Ev. noch etwas

Weisswein nachgiessen. Leicht auskühlen lassen.

Derzeit Linguine gar kochen und abgiessen.

Ei mit dem Sauerrahm verquirlen. Zu den Zwiebel giessen und vermischen. Linguine in die Pfanne geben und mit der Sauce vermischen. Mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Anrichten und mit Petersilie und Parmesan bestreuen.