Pasta mit Honig-Zwiebeln und Salsiccia

Zutaten für 4 Personen :

- 200 g Schalotten
- 2 EL Butter
- 2 EL Honig
- 3 EL weißer Balsamicoessig
- Salz
- 250 g Penne
- 300 g Salsiccia
- 1 EL Olivenöl
- 150 g Ricotta
- 1 Bund Rucola
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Zwiebelringe in Butter anbraten und bei milder Hitze ca. 30 Minuten dünsten, bis sie weich sind. Den Honig zugeben und einige Minuten karamellisieren lassen. Dann mit dem Balsamicoessig ablöschen und mit Salz abschmecken.

Die Penne in reichlich Salzwasser »al dente« garen, abgießen und kurz abtropfen lassen.

Währenddessen die Salsiccia häuten und die rohe Wurst mit den Fingern in kleine Stücke teilen. Dann in Olivenöl scharf anbraten. Die heiße tropfnasse Pasta zugeben und gut durchschwenken. Dann den Ricotta, den grob geschnittenen Rucola und etwas Pfeffer zugeben und kurz durchschwenken.

Die Pasta mit Salsiccia auf 4 Teller geben und mittig die Honig-Zwiebeln darauf verteilen.

Gefüllte Zwiebeln mit Kartoffel und Chorizo

Zutaten für 4 Personen:

- 4- 8 große Zwiebeln
- 300 g Kartoffeln
- 200 g Chorizo
- 3 EL Rapsöl
- 500 g gehackte Tomaten
- 250 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Milch
- 2 EL Butter
- 80 g geriebenen Bergkäse
- Muskat
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- frischer Thymian

Zubereitung:

Ofen auf 180°C vorheizen

In einem großen Topf reichlich Wasser erhitzen, salzen und die Gemüsezwiebeln etwa 15 Minuten garen. Anschließend mit einem Schaumlöffel herausholen und etwas abtropfen lassen.

Kartoffeln schälen, und weich kochen, abgießen und etwas ausdampfen lassen. Chorizo in Scheiben schneiden und in etwas Öl bei mittlerer Hitze mit Farbe anbraten.

Die Zwiebeln aushöhlen, das Innere fein hacken und in 2 EL Öl anschwitzen. Brühe und gehackte Tomaten dazugeben. Thymian vom Stängel zupfen und in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze gut einkochen lassen.

Kartoffeln stampfen und mit heißer Milch und Butterflocken glattrühren. Mit Salz, Muskat und Thymian abschmecken.
Die Zwiebeln salzen, mit Chorizo und Kartoffelpüree füllen und in eine Auflaufform setzen. Die Tomatensauce angießen und den Bergkäse auf die Zwiebeln verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 30 Minuten garen.

Die Zwiebeln mit zwei - drei Löffeln Tomatensauce auf vorgewärmte Teller geben. Mit Thymianblättchen und frisch gemahlenem Pfeffer vollenden.