

# Bigoli in Salsa - Ein venezianisches Rezept

Weltküche / Hauptspeise

Par Qookster



Détail de la recette



**Difficulté**  
Facile



**Couverts**  
4



**Prix**  
\$



**Préparation**  
10min



**Cuisson**  
30min

Andiamo a Venezia! Heute möchte ich dir ein typisch venezianisches Rezept vorstellen: Bigoli in salsa! Bigoli sind lange, dicke Nudeln (meist hausgemacht) und dazu gibt es eine Sauce aus Zwiebeln und Sardellen. Traditionell wird diese Pasta als "Fastenessen" betrachtet und oft an Tagen wie Karfreitag oder am Vorabend grosser Feste wie Ostern oder Weihnachten serviert. In der reinsten Version des Rezepts werden keine Sardellen, sondern kleine, in Salz getrocknete Sardinen verwendet. Da diese aber sehr schwer zu bekommen sind, ersetze ich sie hier durch in Öl eingelegte Sardellen. Wenn du keine Bigoli findest, kannst du auch Bucatini oder dickere Spaghetti verwenden.

# Liste des ingrédients

350g Bigoli

2 Zwiebeln

6–8 Sardellenfilets

8 cl trockener Weisswein

Olivenöl

1/2 TL zerstoßener schwarzer Pfeffer

1/2 Bund Petersilie

## Étapes de préparation

**1**

Schäle die Zwiebeln und würfle sie in mittelgrosse Stücke. Erhitze eine grosszügige Menge (4–5 EL) Olivenöl in einer Pfanne und brate die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 8 bis 10 Minuten an, sodass sie ganz leicht Farbe bekommen.



**2**

Gib die Sardellen und den Pfeffer hinzu und koche 5 Minuten weiter, bis die Sardellen geschmolzen sind und die Zwiebeln gut ummanteln. Lösche mit dem Wein ab und lasse während 10 – 15 Minuten fast vollständig einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**3**

In der Zwischenzeit kochst du die Bigoli (oder die Pastasorte, die du gewählt hast) in reichlich Salzwasser in der auf der Packung angegebenen Zeit. Gib etwas Pastawasser in die Sosse, um sie bei Bedarf zu verdünnen.



**4**

Füge einen Schuss (oder mehr) Olivenöl hinzu und serviere sofort. Buon appetito!

