

Rigatoni mit Frühlingszwiebeln

8 Frühlingszwiebeln mit dem Grün, 1 grosse rote Pfefferschote, 4 EL Olivenöl, 1 dl Bouillon, 50 g Butter, 2 Eigelb, Salz, Pfeffer, 500 g frische Rigatoni.

Frühlingszwiebelrohre mit dem Grün in Ringe schneiden. Knollen der Länge nach halbieren. Pfefferschote der Länge nach aufschlitzen, Kerne entfernen, in Rädchen schneiden. Beides im heissen Öl 10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Von Zeit zu Zeit etwas Bouillon dazugiessen. Butter zufügen, kurz aufkochen. Pfanne vom Feuer ziehen. Rigatoni al dente kochen, abgiessen und mit dem verquirlten Eigelb gut vermengen. In die Buttersauce zu den Zwiebeln geben, kurz aufkochen, abschmecken und sogleich servieren.