

## Kaninchen auf Zwiebelbett (Coniglio ala senape e cipolla)

### **Zutaten für 4 Personen:**

150 ml Olivenöl,  
1 Kaninchen,  
3 große Gemüsezwiebeln,  
1 Glas Weißwein,  
Dijon-Senf,  
Salz, Pfeffer aus der Mühle,  
Thymian

### **Zubereitung:**

1. Die Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden und in eine mit dem Olivenöl gefettete Bratenform geben.
2. Das Kaninchen salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen und auf die Zwiebeln legen. Mit Thymian bestreuen, den Weißwein zugießen und bei ca. 180°C, 40 min im Ofen garen.
3. Kurz vor Ende der Garzeit mit Alufolie abdecken, damit das Kaninchen nicht zu trocken wird. Danach noch 10 min Ziehen lassen.
4. Kaninchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Schneidbrett in kleine Stücke zerteilen, anrichten und mit der entstandenen Zwiebelsauce bedecken.



## Spaghetti Aglio, Olio, Acciughe e Peperoncino

( Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Sardellen, und Pfefferschoten )

### **Zutaten für 4 Personen:**

400 g Spaghetti  
Salz, Pfeffer  
1 Peperoncino  
100 ml Olivenöl  
12 Sardellenfilets  
2 Knoblauchzehen  
1 Eßl. gehackte Petersilie

### **Zubereitung:**

Kochen Sie die Spaghetti al dente. Die Pfefferschote wird halbiert und entkernt und 2-3 Minuten in heißem Öl angezogen. Zerhacken Sie die Sardellenfilets und geben Sie diese mit dem durchgepressten Knoblauch in die Pfanne dünsten Sie sie für kurze Zeit mit. Lassen Sie die Spaghetti abtropfen, fangen Sie aber etwas Kochflüssigkeit auf. Richten Sie mit 2 Eßl. Kochsud eine vorgewärmte Platte an. Die Petersilie wird zur Sauce gegeben und mit Pfeffer abgeschmeckt. Verteilen Sie die Mischung über der Pasta und servieren Sie sie.

**Tipp:** Zu diesen Spaghetti wird kein Käse serviert. Die Peperoncino vorsichtig dosieren, da sie sehr scharf sind.