



French onion pasta (κρεμώδης μακαρονάδα με καραμελωμένα κρεμμύδια)

Μερίδες: 2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 30-35 λεπτά

Υλικά:

2 κ.σ. βούτυρο της επιλογής μας
2 ξερά κρεμμύδια, λευκά, κομμένα σε λεπτές φέτες
50 ml κόκκινο κρασί
3 κλωνάρια, φρέσκο θυμάρι ή 1 κ.γλ. θυμάρι, ξερό
250 γρ. κοντό ζυμαρικό
750 ml καυτό νερό

3 κ.σ. υγρό ζωμό λαχανικών MAGGI

150 γρ. τριμμένο τυρί, που λιώνει
120 ml φυτική κρέμα
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Υλικά για το σερβίρισμα:

τυρί τριμμένο της επιλογής μας
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε μία μεσαία κατσαρόλα ρίχνουμε το βούτυρο και 2 κ.σ. ελαιόλαδο και το αφήνουμε να λιώσει σε μέτρια φωτιά. Προσθέτουμε τα κρεμμύδια αλατοπιπερώνουμε και τα αφήνουμε να μαγειρευτούν για 5 λεπτά με κλειστό το καπάκι.
- 2) Αφαιρούμε το καπάκι και σοτάρουμε τα κρεμμύδια για 15-20 λεπτά μέχρι να καραμελώσουν και να πάρουν χρώμα, ανακατεύοντας συνεχώς.
- 3) Διαλύουμε τον υγρό ζωμό λαχανικών MAGGI στο καυτό νερό.
- 4) Όταν τα κρεμμύδια είναι έτοιμα ρίχνουμε τα κλωνάρια θυμαριού, σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε να σιγοβράσει για 1-2 λεπτά μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ.



- 5) Προσθέτουμε στην κατσαρόλα τα ζυμαρικά, τον [υγρό ζωμό λαχανικών MAGGI](#) και αφήνουμε να βράσει για τον μικρότερο χρόνο που αναγράφεται στην συσκευασία των ζυμαρικών.
- 6) Όταν είναι έτοιμα τα ζυμαρικά αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το τριμμένο τυρί και τη φυτική κρέμα και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει το τυρί και να δημιουργηθεί μια κρεμώδης σάλτσα.
- 7) Σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και λίγο τυρί τριμμένο.