



## REZEPT

von Heike Schoon

## TIPP.

Toll zum Burger, Grillfleisch  
oder Kartoffelpüree!



# Schmorzwiebeln

## ZUTATEN

- 400 g kleine rote Zwiebeln
- 2 EL Griechisches Olivenöl\*
- 1 TL Toskana\*
- 1 TL Meersalz\*

\*Edelschmaus Originalprodukt

- 1 Msp. Regenbogen Pfeffer\* aus der Mühle
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Milder Kräuterbalsam\*

## ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln schälen und der Länge nach vierteln.

Nun das Griechische Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin etwa 4-5 Minuten anbraten.

Im Anschluss Toskana, Meersalz und Regenbogen Pfeffer zugeben.

Dann den braunen Zucker über die Zwiebeln streuen und karamellisieren lassen, währenddessen gelegentlich umrühren.

Im Anschluss mit Milder Kräuterbalsam ablöschen und weitere 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Vom Herd nehmen und nochmal 10 Minuten ziehen lassen, abschmecken und servieren.