



SCHMORZWIEBELN

von Heike Schoon



ZUTATEN

400 g kleine rote Zwiebeln
2 EL Griechisches Olivenöl*
1 TL Toscana*
1 TL Meersalz*
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 Toscana, 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.

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

Tipp

Toll als Burger-Topping, zu Grillfleisch oder auch auf Kartoffelpüree!

*Edelschmaus Originalprodukt