



— V o r s p e i s e —

GLASIERTE ZWIEBELN

 VEGETARISCH

ZUTATEN

Kleine Zwiebeln

Öl

Weißwein oder Apfelsaft

Salz

2 gehäufte TL Zucker pro 10 Zwiebeln

ZUBEREITUNG

1. Kleine Zwiebeln schälen und in Öl anbraten.
2. Ca. 2 gehäufte Teelöffel pro 10 Zwiebel zugeben und braten.
3. Angebräunte Zwiebeln salzen und mit Weißwein oder Apfelsaft ablöschen.
4. Für ca. 30 Minuten köcheln lassen.
5. Kalt genießen.

