



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 215

Rote Zwiebeln aus dem Ofen mit Kaschmir Chili



10 Minuten



40 Minuten



50 Minuten

Zutaten für 4 Personen

5 große rote Zwiebeln, z.B.
Tropea-Zwiebeln
etwas frischer Oregano
optional eine Handvoll rote
Weinbergtrauben

Für die Sauce:

 2 EL Olivenöl
 2 EL Balsamico Essig
 1 EL Senf, scharf
 1 EL Honig
Salz nach Geschmack
 ¼ TL Kaschmir Chili

Rezept

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Zwiebeln häuten und achteln. Dabei aufpassen, dass sie an den Wurzelenden nicht durchgeschnitten werden. Die Zwiebeln in eine ofenfeste Form schichten und dabei auffächern. Alle Zutaten für das Dressing kräftig in einem Schraubglas mischen und über die Zwiebeln löffeln. Optional die Trauben darüber verteilen. Die Form mit Folie oder einem Deckel bedecken und 20 Minuten im Ofen garen. Folie oder Deckel entfernen und weitere 20 Minuten backen, bis die Zwiebeln etwas Farbe angenommen haben und weich und karamellisiert sind. Mit Oregano abrunden und als Vorspeise oder Beilage servieren.

Guten Appetit!