

Tapas - Zwiebeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 mittelgroße Zwiebeln, 6 Esslöffel Sonnenblumenöl, 6 Esslöffel Zucker, 1 Prise Salz.

Die Zubereitung:

Zwiebeln schälen und vierteln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelviertel darin glasig anbraten.

Dann Salz und Zucker darüber streuen und unter Rühren hellbraun karamellisieren lassen.

Kann kalt und warm serviert werden.□