

Zwiebeln vom Blech

 happy-mahlzeit.com/2019/07/18/zwiebeln-vom-blech/

Zutaten für 10 Personen:

- 10 möglichst große, weiße oder rote Zwiebeln
- ca. 1/8 Liter Olivenöl
- 2-3 EL Pinienkerne
- 2-3 EL in Marsala eingeweichte Rosinen
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die nur von den trockenen Schalen befreiten Zwiebeln ganz dicht nebeneinander in eine feuerfeste Bratenform setzen, gleichmäßig mit Olivenöl übergießen, salzen und in den 180°C heißen Ofen stellen.

Nach 30 Minuten die Pinienkerne und tropfnassen Rosinen zwischen die Zwiebeln streuen und beherrsigt pfeffern. Die Hitze auf 140°C reduzieren und die Zwiebeln für 1 weitere Stunde im Ofen garen.

Die Zwiebeln können ruhig noch bis zu 2 Stunden im ausgeschaltetem Ofen bleiben. Sie sollen schmelzend zart werden, so dass man sie mit dem Löffel essen oder aufs Brot streichen kann.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer