

Langsam geschmorte Borettane Zwiebeln

Zutaten:

- Zwiebeln der Sorte Borettane
- Olivenöl oder Schmalz
- Balsamico Essig
- Meersalz
- Frische Kräuter

Zubereitung:

Olivenöl in eine Pfanne geben, die Zwiebeln schälen und halbieren, in die Pfanne legen und langsam goldgelb braten, wenden und weiterbraten bis sie eine schöne Farbe haben.

Am Teller anrichten, mit gutem Balsamico und Olivenöl übergießen, mit Meersalz und frischen Kräutern würzen.

Dazu passt frisches Weißbrot, Schaf oder Ziegenkäse oder würziger Speck wunderbar.

Die Zwiebel passen auch wunderbar als Beilage zu Fleisch oder Fisch.

Man kann natürlich auch jede andere Sorte Zwiebeln verwenden, sie sollten nur nicht zu groß sein.