

# Karamel-Zwiebeln, Antipasto

273

**Typ:** Vorspeise

**Quelle:** Brigitte Sonderheft 20/90

**Bemerkungen:**

**Zutaten:**

**Rezept:** Zwei Bund weiße Zwiebeln (8 Stück; ersatzweise normale Speisezwiebeln) putzen und das Grüne abschneiden. Drei Eßlöffel Öl in einem flachen Topf erhitzen und die Zwiebeln nebeneinander hineinlegen, etwas salzen und unter Wenden leicht bräunen. Eine halbe Tasse Wasser, zwei Eßlöffel Weinessig und einen flachen Teelöffel Zucker dazugeben. Aufkochen lassen und bei kleiner Hitze so lange weiterkochen, bis die Flüssigkeit fast eingekocht ist. Abkühlen lassen (pro Portion ca. 110 Kalorien).