
Typ: Vorspeise

Quelle:

Bemerkungen: Zu Gail Geburtstagsbrunch am 12 Mai 13. Der Feta ist entbehrlich.

Zutaten: Zutaten für 4 Portionen

400 g kleine rote oder weiße Zwiebeln
2-4 getrocknete Chilischoten
10 Salbeiblättchen
4 EL Olivenöl
2 TL Puderzucker
1/8 L Gemüsebrühe (Instant) oder trockener Weißwein
Salz,
1 TL Zitronensaft
200 g Schafskäse (Feta)

Rezept: 1. Zwiebeln abziehen, halbieren. Chilies im Mörser fein zerstoßen. Salbei waschen, Blätter in feine Streifen teilen.

2. Die Hälfte des Öls erhitzen, Zwiebeln darin anbraten. Mit Puderzucker bestäuben und weiterbraten, bis sie goldgelb werden. Chilies und Salbei unterrühren, mit Brühe oder Wein aufgießen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten schmoren. Abkühlen lassen.

3. Backofen-Grill vorheizen. Käse in 8 gleich große Stücke teilen. Zwiebeln in acht kleine ofenfeste Förmchen verteilen, mit je 1 Stück Käse belegen. Käse mit übrigem Öl einstreichen.

4. Käse auf den Zwiebeln unter dem Backofen-Grill etwa 5 Minuten grillen, bis er goldbraun wird. Warm servieren.

Beilage: Fladenbrot