AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON
mittel	40 Min.	ganzjährig

ZWIEBELBLUME



Rezept: Elif Oskar. Cüsine. AT-Verlag 2023 - Foto: CompactCook

KURZ VORGESTELLT

Die Zwiebelblume hübscht jeden Teller auf. Die türkeistämmige Elif Oskan führt in Zürich das Restaurant Gül. Sumach und Granatapfeldicksaft sind preiswert beim Türkenladen erhältlich.

ZUTATEN (6 PERSONEN)

6	Rote Zwiebeln, gross	6 EL	Granatapfelsaft
12 EL	Olivenöl	1 EL	Sumach
			Salz

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen. Die Zwiebeln schälen. Strunk nur sehr knapp wegschneiden, sodass die Schichten zusammenhalten.
2. Die Zwiebel mit dem Strunk nach unten auf ein Schneidebrett stellen, umrahmt von zwei 2 cm dicken Holzstäbchen, damit die Zwiebel nicht ganz durchschnitten wird.
3. Die Zwiebeln von oben in der Hälfte einschneiden. Diese noch 7x gleichmässig wiederholen, so erhältst du 16 Segmente.
4. Die Zwiebeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit je 2 EL Olivenöl in und über das Gemüse beträufeln. Grosszügig salzen.
5. Im vorgeheizten Ofen 15 bis 25 Min. backen.
6. Aus dem Backofen nehmen, mit Granatapfeldicksaft begiessen und mit Sumach abschmecken. Mit der im Backblech angesammelten Flüssigkeit servieren.

TIPP: Passt besonders gut zu einem Pilav-Gericht oder als Vorspeise.