AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	**20 Min.**	**Herbst**	**Naher Osten**

GEBACKENE ROTE ZWIEBELN

Rezept: Yotam Ottolenghi. Vegetarische Köstlichkeiten. DK 2014 - Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

KURZ VORGESTELLT

Zwiebeln sind die Grundlage vieler Gerichte. Im Rezept von Yotam Ottolenghi spielen sie die Hauptrolle. Ob du den Mengen genau folgen oder freestyle kochst, das ist deine Wahl. (+ 30 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Zwiebeln, rot, mittelgross	65 g	Baumnüsse
3 EL	Olivenöl	1 Sch	Chili
20 g	Rucola	1 Zehe	Knoblauch
15 g	Peterli	3 EL	Roweinessig
60 g	Ziegenkäse, weich		Granatapfelkerne
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 220° C vorheizen. - Die gerüsteten Zwiebeln in 3 waagrechte Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Olivenöl bestreichen, gut salzen und mit etwas schwarzem Pfeffer bestreuen.
2. Im Ofen rösten, bis die Zwiebeln goldbraun sind. Das dauert zwischen 30 und 40 Min. Am Schluss Grillfunktion zuschalten.
3. Währenddessen Salsa zubereiten: Baumnüsse grob hacken, etwas Chili feinhacken, Knoblauch zerdrücken, Rotweinessig und Oel zugiessen und mischen.
4. Rucola und Petersilie in einer Schüssel vermengen. Die warmen Zwiebeln, den Käse und die Hälfte der Salsa hinzufügen und ganz behutsam durchheben. Die Zwiebelscheiben sollen nicht zerfallen! Auf einer Platte oder direkt auf den Tellern anrichten und mit dem Rest der Salsa beträufeln.