

Rezept

Brot mit karamellisierten Zwiebeln

Ein Rezept von Brot mit karamellisierten Zwiebeln, am 24.09.2023

Zutaten

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1 Hand voll Rucola | 2-3 feste Tomaten (Menge hängt von der Größe der Tomaten ab) |
| 4 rote Zwiebeln | 4 Zweige Thymian |
| 3 EL Olivenöl | 1/2 EL Zucker |
| Salz | Pfeffer aus der Mühle |
| 1/2 EL Aceto balsamico | 4 große Scheiben Weiß- oder Vollkornbrot |
| 1 Stück Parmesan (etwa 50 g) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 als leckerer Imbiss: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Vom Rucola alle welken Blätter aussortieren und die dicken Stiele abknipsen. Rucola waschen und trockenschleudern. Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Zwiebeln schälen und in Achtel schneiden. Thymian waschen und trockenschütteln.
2. In einer Pfanne 2 EL Öl heiß werden lassen. Zwiebelachtel mit dem Thymian reinlegen und bei mittlerer Hitze unter Rühren 3-4 Minuten braten, bis sie anfangen braun zu werden. Die Hitze kleiner schalten.
3. Den Zucker einstreuen und die Zwiebeln 1-2 Minuten weiterbraten, bis der Zucker schmilzt und die Zwiebeln karamellbraun werden. Dabei immer rühren. Die Pfanne vom Herd ziehen und die Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen. Den Balsamico mit dem übrigen Öl cremig rühren.
4. Brotscheiben auf Teller verteilen, mit Rucola und Tomaten belegen, leicht salzen und pfeffern. Die karamellisierten Zwiebeln darauf verteilen. Vom Parmesan mit dem Gurkenhobel feine Späne abhobeln und auf die Zwiebeln legen. Mit dem Balsamico-Öl beträufeln und warm essen.