

Rezept

Chili-Zwiebeln

Ein Rezept von Chili-Zwiebeln, am 26.04.2024

Zutaten

300 g rote Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl	1 kleine, getrocknete Chilischote
50 g Rosinen	100 ml Tomatensugo
60 ml Aceto balsamico	3 EL Balsamico Creme
120 ml Gemüsebrühe	Salz
Cayennepfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Spalten schneiden. Den Knoblauch schälen und längs halbieren. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 3-4 Min. anbraten.
2. Knoblauch, Chilischote, Rosinen, Tomatensugo, Essig, Balsamico Creme und Brühe dazugeben und unter die Zwiebeln rühren. Alles offen bei mittlerer Hitze 6-8 Min. köcheln lassen.
3. Die Zwiebeln mit Salz und Cayennepfeffer würzen, abkühlen lassen und servieren. Oder in ein sauberes Schraubglas füllen, das Glas verschließen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.