

Rezept

Scharfe Zwiebeln italienischer Art

Ein Rezept von Scharfe Zwiebeln italienischer Art, am 25.05.2024

Zutaten

500 g kleine Zwiebeln

6 EL Olivenöl

2 getrocknete oder frische Peperoncini

Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Getrocknete Peperoncini zerkrümeln, frische waschen, putzen und fein hacken.

2. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebelstreifen darin weich und leicht braun braten. Peperoncini untermischen und noch kurz weiterbraten. Die Zwiebeln mit Salz abschmecken und servieren.