

Rezept

# Scharfe Zwiebeln italienischer Art

Ein Rezept von Scharfe Zwiebeln italienischer Art, am 27.04.2024

## 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.