



## Gebackene Zwiebeln mit Pfeffer und Rosmarin

Eine gelungene Ergänzung für Ihren Vorspeisenteller.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Knoblauchzehen halbieren. Alles in eine Auflaufform geben. Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles gut mischen.

Zwiebeln im Ofen bei 175 Grad etwa 1 Stunde backen.

Zwischendurch die Zwiebeln 2 bis 3 Mal in der Sauce wenden.

In der Form abkühlen lassen. Die Zwiebel mit anderen Antipasti genießen.

Als Beilage zu Fleisch oder Fisch kann man die Zwiebeln im Ofen nochmals leicht erwärmen.

Dazu passt italienisches Weißbrot und ein kräftiger Montepulciano d`Abruzzo.

Gelingt einfach in 70 Minuten



**Zutaten:  
für 4 Personen**

**500 g Perlzwiebeln (Schalotten)  
4 Knoblauchzehen  
1 Zweig Rosmarin  
Pfefferkörner (ca. 8)  
Salz  
150 ml trockenen Weißwein  
2 - 3 El weißer Balsamico-Essig  
1 Tl Honig  
2 El Olivenöl**

