



# ZWIEBELPFANNE



## ZUTATEN:

- 3 Metzgerzwiebeln
- 3 EL dunkler Balsamico
- 3 EL Weißwein
- 1 EL Honig
- etwas Salz, Pfeffer und Thymian
- 150 ml Brühe
- 1 EL Butter
- 1 EL Petersilie frisch
- etwas Parmesan
- 5-6 Scheiben Baguette

## ZUBEREITUNG:

Die Zwiebeln schneidest Du in dünne Halbringe. Diese werden dann mit der Butter in der heißen Pfanne gut angeschwitzt, bis sie leicht braun und eingegangen sind.

Nun würzt Du alles mit den restlichen Zutaten ab, nachdem Du die Petersilie fein gehackt hast und lässt es bei geringer Hitze leicht einkochen.

In der Zwischenzeit grillst Du die Baguettescheiben von beiden Seiten leicht an und verreibst mit einer feinen Reibe den Parmesan über das Baguette.

Mit diesen kannst Du dann die Zwiebelpfanne einfach so wegnaschen.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

