



KNOBLAUCH PFANNE



ZUTATEN:

30-40 Knoblauchzehen
2 rote Zwiebeln
3 EL dunkler Balsamico
3 EL Weißwein
1 EL Honig
150 ml Brühe
1 EL Butter
1 EL Schnittlauch frisch
etwas Parmesan

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. Die Knoblauchzehen dürfen nun in die Pfanne wandern und dort lässt Du alles bei niedriger Temperatur für 30 bis 45 Minuten leicht köcheln bis die Zehen schön weich sind.

Zu guter Letzt reibst Du mit einer feinen Reibe den Parmesan mit hinein und gibst noch gehackten frischen Schnittlauch dazu.

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

hier gehts zum Video



Instagram

