



BALSAMICO- ZWIEBELN

Zutaten:

2 Zwiebeln

1 EL brauner Zucker

40 ml Balsamico Essig

Salz, Pfeffer

1 EL Öl

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, danach in Öl und Zucker in einem Topf anbraten bis sie weich sind;

mit Salz und Pfeffer würzen;

danach mit Balsamico Essig ablöschen und bei geringer Hitze einreduzieren;