

Cipolle al forno

Rezept für 2 Personen:

4 Zwiebeln
Pfeffer, Salz

Die Zwiebeln mit der Schale auf ein Backblech legen und im Ofen bei 180 Grad ca. eine Stunde garen. Werden sie während der Garzeit zu dunkel, kann man sie mit etwas Alufolie abdecken.

Anschließend die Zwiebeln aus dem Ofen nehmen, den Zwiebelstrunk abschneiden. Am Wurzelende festhalten und das Zwiebelinnere ausdrücken (ähnlich wie man eine Paste aus einer Tube drückt).

Mit Pfeffer und Salz würzen und genießen.