

Zubereitung

Süss-Saure Zwiebelsauce







Nährwert pro Portion:

102 kcal

Kh 25 g

E 1 g

-  einfache Zubereitung
-  ca. 5Min.
-  4 Personen
-  vegetarisch

- 1 Glas **eingelegte Zwiebeln**
(Cipolle, ca. 210 g),
abgetropft, fein gehackt
- 4 EL **flüssiger Honig**
- 3 EL **Thymian**, fein geschnitten
- Salz**, nach Bedarf
- Pfeffer**, nach Bedarf

Und so wirts gemacht:

Zwiebeln, Honig und Thymian verrühren, würzen.

Ergibt:

Ca. 2 1/2 dl

Passt zu:

Allen Fleischsorten.