



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Karamellierte Zwiebel Knoblauch Brot

Karamellierte Zwiebel Knoblauch Brot

2 große Zwiebeln

5 Knoblauchzehen

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Esslöffel Butter

1 Esslöffel Maitre Marcel Worcestershire Sauce

0.5 Baguette oder Brot deiner Wahl

Salz & Pfeffer

40 g Parmesan-Käse

Nach Belieben Frische Kräuter zum Garnieren

Karamellierte Zwiebel Knoblauch Brot

1.

Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und Knoblauch fein hacken.

Butter und Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen. Hitze leicht reduzieren und die Zwiebeln und den

Knoblauch unter gelegentlichem Rühren für etwa 15-20 min. karamellisieren lassen, bis sie goldbraun und weich sind.

Worcestershire-Sauce zu den karamellisierten Zwiebeln und dem Knoblauch hinzufügen. Gut mischen und für weitere 2-3 min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Danach die Mischung fein hacken.

Das Baguette oder das Brot deiner Wahl in dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel-Knoblauch-Mischung großzügig auf den Brotscheiben verteilen. Den geriebenen Parmesan-Käse über die belegten Brotscheiben streuen.

Ofen auf 200°C vorheizen und die belegten Brotscheiben für etwa 5-7 min. im Ofen backen, bis der Käse geschmolzen ist und eine goldbraune Kruste bildet.

Nach Belieben mit frischen Kräutern wie Petersilie oder Schnittlauch garnieren.