

Fischbacher's

Rezepte mit Bodensee-Verjus

Marinierte Frühlingszwiebeln

Die Frühlingszwiebeln sind nicht nur eine feine Vorspeise, sondern passen auch als raffinierte Beilage zu einer kalten Platte oder zu Grillspezialitäten

für 4 Personen

4 Bund Frühlingszwiebeln
feinstes Olivenöl
Verjus
80 g Parmesan oder Sbrinz
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Frühlingszwiebeln rüsten, kleine Zwiebeln ganz lassen und grosse der Länge nach halbieren.

Die Zwiebeln in 3 EL Olivenöl 2 – 3 Minuten anbraten, dabei nur ein- bis zweimal wenden, damit sie nicht auseinanderfallen.

1 dl Verjus dazu giessen und die Zwiebeln zugedeckt, weitere 3 – 4 Minuten dünsten.

Vorsichtig herausheben und auf 4 Teller anrichten. Pro Teller 2 Esslöffel Verjus, dann 1 Esslöffel feinstes Olivenöl über die Zwiebeln träufeln. Mit Salz und grosszügig mit Pfeffer würzen.

Vor dem Servieren mindestens 15 Minuten marinieren lassen.

Den feingehobelten Käse über die Frühlingszwiebeln verteilen.

Tipp Anstatt Frühlingszwiebel, junger Lauch nehmen. Die Garzeit ist in diesem Fall etwas länger (10 – 15 Minuten).