

RESTE

E Z E P T E

Überbackenes Zwiebelbrot

Ein Rezept von unserer Geschäftsführerin Dr. Miriam Bienau



Zutaten für 2 Personen:

6 Scheiben trockenes Brot oder 3 Brötchen
2 Zwiebeln
etwas Zucker
Käse
Butter

Zubereitung:

Die Brotscheiben oder Brötchen (in Scheiben geschnitten) mit Butter bestreichen. Die Zwiebeln klein schneiden und mit Butter in der Pfanne anbraten. Etwas Zucker dazu geben und die Zwiebeln karamellisieren.

Die karamellisierten Zwiebeln auf die Brötchen- oder Brotscheiben streichen, mit Käsescheiben belegen oder geriebenem Käse bestreuen und dann im Backofen bei 150 °C für ca. 5-10 Minuten überbacken.

Total simpel, aber sehr lecker.