Gegrillte Frühlingszwiebeln mit scharfer Sauce

Rezept für den Grill mal ganz anders: Die gegrillten Frühlingszwiebeln mit scharfer Sauce schmecken wunderbar aromatisch und sind eine perfekte Beilage zu Fleisch und Fisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

4 Bündel	Frühlingszwiebeln
2 EL	Mandeln (geschält und geröstet)
2 Stk.	Chilischoten
4 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Tomaten
1 EL	Petersilie
120 ml	Olivenöl
1 EL	Rotweinessig
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. **Gegrillte Frühlingszwiebeln mit scharfer Sauce** stammen aus der katalanischen Küche. Mandeln rösten und in einem Mörser fein zermahlen. Kochendes Wasser über die Tomaten gießen und direkt im Anschluss schälen, entkernen und Würfel schneiden. Knoblauch zerhacken und Chilischoten ebenfalls entkernen und zerhacken.

2. Knoblauch und Chili im Mörser mit den Mandeln zu einer Paste verarbeiten. Diese Paste in eine Schüssel mit den Tomatenwürfeln und gehackter Petersilie vermengen. Essig und Olivenöl unterrühren. Mit der Pfeffer und Meeressalz würzen.

3. Die Wurzeln der Frühlingszwiebeln entfernen und die Zwiebel gründlich waschen. Die Zwiebeln über Buchenholz grillen oder alternativ in einer Pfanne mit wenig Öl rösten, bis sich die äußere Schicht dunkel färbt. Die dampfend heißen Zwiebeln auf einen Teller legen und

die scharfe Sauce dazu servieren.

Tipp

Gegrillte Frühlingszwiebeln mit scharfer Sauce sind eine leckere Beilage für diverse Grill Rezepte.