Gegrillte Zwiebeln

Geniale Idee für das nächste Barbecue und ganz einfach zu machen: Rezept für gegrillte Zwiebeln mit wunderbarem Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

4 Stk.	Zwiebel
1 EL	Balsamicoessig
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Bei den **gegrillten Zwiebeln** werden völlig neue Aromen freigesetzt. Den Anfang machen die Zwiebeln. Diese abziehen und in Ringe schneiden. Die Marinade aus Balsamico-Essig, Pfeffer und Salz wie auch Olivenöl herstellen.

2. Eine Schale nehmen, Zwiebelringe darin positionieren und Marinade darauf schütten. Die Zwiebelringe für 30 Minuten ruhen lassen. Den Grill in der Zwischenzeit anheizen und eine Grilltasse darauf stellen. Zwiebelringe darauf von beiden Seiten jeweils 5 Minuten grillen.

Tipp

Bevor die gegrillten Zwiebeln angeboten werden, etwas Marinade darüber geben.