



Cipolle lessate

Gekochte Zwiebeln

Zutaten (für 4 Personen):

8 Zwiebeln, mittelgross

1 Bund flache Petersilie (Persil plat)

Salz, Pfeffer

Olivenöl

Von den Zwiebeln die äussersten Schalen entfernen und die ganzen Zwiebeln in leicht gesalzenem Wasser rund 30 Minuten kochen, bis sie gar sind.

Gut abtropfen lassen, halbieren und auf einer flachen Platte anrichten. Mit gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Olivenöl beträufeln.

Diese Zwiebeln passen gut als Gemüse zu gekochtem Fleisch oder können als **Salatgericht mit Thon** (aus der Dose) serviert werden:

Thon mit der Gabel zerpfücken und auf den bereits gewürzten und etwas auseinander gedrückten Zwiebeln anrichten. Mit schwarzem Pfeffer bestreuen.