

Zwiebelpfanne

Gemüse
Zwiebel

4 Personen

Zutaten:

3 Gemüsezwiebeln (ca. 750 g)
2-3 EL Sonnenblumenöl
4 EL Weißwein
1/8 l Kalbsbrühe
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
250 g Kirschtomaten
150 g Butterkäse
1 Bund Basilikum

Vorbereitung:

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen
Den Käse würfeln, Basilikum klein schneiden

Zubereitung:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin glasig dünsten. 2. Weißwein und Brühe angießen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten garen. Die Tomaten in der Pfanne etwa 5 Minuten erhitzen. Mit Pfeffer und Salz würzen.. Das Basilikum und den Käse über das Gemüse verteilen, bei geschlossener Pfanne den Käse schmelzen lassen. Dazu schmeckt ein deftiges Graubrot.