Brötchen mit Himbeer-Rosmarin-Sugo



Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Himbeeren, frisch	250 g
Rosmarin, frisch	10 g
Olivenöl	1 EL
Balsamicoessig, hell	1 TL
Salz	
Zucker	2 TL
Pfeffer, schwarz	
Mehrkornbrot	8 Scheiben
Frischkäse, natur	8 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Pfanne

1. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Spalten schneiden. Himbeeren waschen. Rosmarin waschen, trocken schütteln und Nadeln von den Stielen zupfen. In einer Pfanne Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Zwiebelspalten ca. 3–4 Min. glasig dünsten. Mit Essig ablöschen und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Rosmarin und Himbeeren unter die Zwiebeln heben, ca. 1 Min. leicht köcheln lassen, abschmecken und abkühlen lassen.

2. Brotscheiben mit Frischkäse dünn bestreichen, Himbeer-Rosmarin-Sugo darauf verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: In einer verschlossenen Frischhaltedose hält die Sugo einige Tage im Kühlschrank. Sie schmeckt auch gut zu Käse oder Fleisch.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	366 kcal
Kohlenhydrate	67 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	6 g