



Brötchen mit Himbeer-Rosmarin-Sugo



 Dauer
15 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Himbeeren	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

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 Zwiebspalten 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.

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	379 kcal		
Kohlenhydrate	66 g	Ballaststoffe	8 g
Eiweiß	12 g	Fette	8 g