

Zwiebelbutter mit Röstzwiebeln







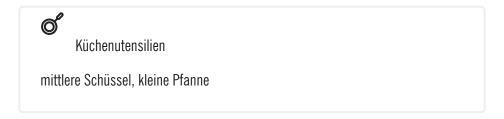


Zutaten

für 4 Portionen

Butter	250 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Schnittlauch, frisch	20 g
Salz	
Apfelsaft, naturtrüb	4 EL
Röstzwiebeln	4 EL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



- 1. Butter aus dem Kühlschrank nehmen. Zwiebel halbieren, schälen und in dünne Spalten schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
- 2. In einer Pfanne 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel darin ca. 5 Min. anbraten. Zwiebel salzen, mit Apfelsaft ablöschen und ca. 1 Min. aufkochen lassen. Zwiebel leicht abkühlen lassen.
- 3. In einer Schüssel weiche Butter mit gebratener Zwiebel, Schnittlauch und Röstzwiebeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Guten Appetit!

Tipp: Die Zwiebelbutter passt hervorragend zu Brot oder deinem Grillabend.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	516 kcal
Kohlenhydrate	8 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	54 g