Rezept

PICKLED PINK ONIONS

Plan Bohne

EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN

1 Glas (2dl)

zu Salaten, Sandwiches, Burger, Raclette, usw.

3 - 4	**Stk.**	**rote Zwiebeln**	schälen, halbieren , in feine Streifen schneiden
	wenig	**Olivenöl**	andünsten, ohne Farbe nehmen zu lassen
1	**x**	**abschmecken**	Salz, Pfeffer, usw. - nach eigenem Gusto
1	**dl.**	**Apfelessig**	ablöschen
1	**Stk.**	**Lorbeerblatt**	dazugeben, kurz köcheln lassen
			heiss in Gläsli abfüllen
			Flüssigkeit soll Zwiebeln bedecken, sonst etwas Apfelessig nachfüllen. Glas schliessen und kurz auf den Kopf stellen
		TIPP:	Nach einer Nacht im Kühlschrank wird die Farbe erst so richtig schön pink.
			Dank dem Essig, sind die Zwiebeln auch nach dem Öffnen einige Wochen haltbar (sauberes Besteck benutzen).