



# Rosmarin Zwiebeln

für 4 Personen

## Zutaten

acht rote Zwiebeln  
etwas Butter  
Rosmarin  
Alufolie

## Zubereitung

Je eine kleine rote Zwiebel senkrecht so einschneiden, dass vier Segmente entstehen, die man wie eine Blüte öffnen kann (aber nicht durchschneiden!).

Einige kleine Zweige Rosmarin und etwas Butter hinein drücken und die Zwiebel in in starker Alufolie einwickeln.

In die nicht mehr ganz so heiße Glut für 15 Minuten legen.

Vorsichtig auswickeln und die oberste Schicht entfernen.



## Tipps und Tricks

Rosmarin haben wir in Mengen auf der Kräuterspirale!

