



zeit zum leben

balsamicozwiebeln mit parmaschinken und parmesan

zutaten

350 g italienische flache Zwiebeln oder Schalotten
55 ml Olivenöl
1 TL Thymianblättchen
1 TL brauner Zucker
Salz
grob gemahlener Pfeffer
55 ml Balsamico-Essig
175 g Parmaschinken
100 g Parmesankäse



Die Zwiebeln schälen.

Das Olivenöl in einem Topf mit schwerem Boden erhitzen und die ganzen, unzerteilten Zwiebeln zufügen und umrühren, damit sie komplett mit Öl überzogen sind. Bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 5 Minuten schmoren.

Thymianblättchen von den Zweigen zupfen, mit dem braunen Zucker zu den Zwiebeln geben und mit Salz und grob gemahlenem Pfeffer würzen. 2 EL Wasser hinzufügen und abgedeckt bei geringer Hitze in 30-35 Minuten weichschmoren, bis die Zwiebeln etwas Farbe angenommen haben und die Flüssigkeit leicht karamellisiert.

Den Balsamico hinzufügen und sofort vom Herd nehmen. Die Zwiebeln abkühlen lassen.

(Dieser Teil kann man gut vorbereiten und die Zwiebeln später weiterverarbeiten.)

Vor dem Servieren die Zwiebeln im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen in einer Kasserole mit Deckel ca. 15 Minuten backen.

Die Zwiebeln mit etwas vom Balsamico Dressing auf Tellern verteilen.

Den gezupften Parmaschinken darauf verteilen, den Parmesan darüber hobeln und mit dem restlichen Dressing beträufeln. Heiß mit frischem Ciabatta und Butter servieren.