Tropea-Zwiebel-Öl

Zutaten

- 3 große rote Zwiebeln „cipolla rossa di Tropea“
- 500 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 TL Thymian
- 1 TL Chiliflocken
- ½ TL Meersalz



Zubereitung

- Zwiebeln schälen, halbieren und in sehr feine Streifen schneiden.
- Olivenöl in einem Topf leicht erwärmen.
- Die Zwiebeln in das Öl geben und bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten goldbraun und leicht knusprig frittieren.
- Den Topf von der Herdplatte nehmen, die Kräuter und Gewürze unterrühren und abkühlen lassen.
- Das Tropea-Zwiebel-Öl mitsamt den Zwiebeln nach dem Abkühlen in ein verschließbares, hohes Zylinderglas umfüllen. Tipp: Es eignet sich ideal zur Zubereitung von Saucen, Dips und für Salatdressings und harmoniert mit Pasta, Pizza sowie Focaccia.

Portionsgröße: 500 ml Zwiebel-Öl
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Kochzeit: 20–30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach