

## MARINIERTE ZWIEBELN AUS DEM BACKOFEN



### **Zutaten für 2 Personen:**

8-10 größere Zwiebeln

### **Für die Marinade:**

100 ml Rotweinessig

200 ml Wasser

3 EL Agavendicksaft

2 TL Sojasauce

1 TL Senf

1 Prise Salz

schwarzer Pfeffer

ca. 5 TL frischer Rosmarin,  
fein gehackt

### **Zum Backen:**

je Zwiebelhälfte 1 TL Margarine  
(oder Butter)

4 TL frischer Rosmarin gehackt

*Die Zwiebel-Enden abschneiden und die Zwiebeln mit Schale horizontal halbieren. (Die Schalen helfen dem Gemüse, seine Form zu behalten und verhindern, dass es im Ofen anbrennt. Entfernen Sie die Schale einfach vor dem Servieren!)*

*Die Zutaten für die Marinade in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. In die Auflaufform für die Röstzwiebeln gießen. Die halbierten Zwiebeln mit der Schnittfläche nach unten in die Marinade legen. Die Schale abdecken und die Zwiebeln über Nacht im Kühlschrank marinieren.*

*Backofen auf 200° Ober- Unterhitze vorheizen, die Zwiebeln umdrehen, so daß die Schnittfläche nach oben zeigt. Zwiebeln mit der Marinade begießen und jeweils mit einem Stück Margarine oder Butter belegen. Etwas Rosmarin darauf geben.*

*Für eine Stunde backen, die Zwiebeln zwischendurch immer mal wieder mit der Marinade begießen.*