

## Zwiebel-Brot

Hörer-Rezept von Florence Stäheli aus Zürich

### Zutaten (ca. 4 Portionen):

4 – 6 grosse Zwiebeln

2 – 3 EL Olivenöl

600 g Halbweissbrot

Meersalz



### Zubereitung:

Zwiebeln grob schneiden (etwa 1,5 auf 1,5 cm) und in einem hohen Topf mit Olivenöl für 2 Minuten bei hohem Feuer andünsten. Dann die Hitze reduzieren.

Das Halbweissbrot in Würfel schneiden (wie Fondue stücke) und in den Topf geben. Mit geschlossenem Deckel unter gelegentlichem Umrühren mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Bei Bedarf etwas Wasser nachgiessen.

Mit Meersalz leicht würzen.

Warm servieren zu einem kalten Glas Weisswein.

\*\*\*