

Gemüsezwiebeln mit Feta und Tomaten

Zutaten für 4 Portionen:

2 Gemüsezwiebeln – 8 Tomaten – 200 g Feta – 40 g Butter – 2-3 Knoblauchzehen – Salz – Pfeffer – Basilikum – Sonnenblumeöl

Zubereitung:

- Das Laub von den Gemüsezwiebeln entfernen und beiseite legen. Die Zwiebeln in schmale Ringe schneiden
- Tomaten in Scheiben schneiden, Feta würfeln, Knoblauch schälen und fein hacken
- Die Butter und etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Nach wenigen Minuten Tomaten, Knoblauch und Feta zugeben. Alles in der geschlossenen Pfanne bei milder Hitze garen
- In der Zwischenzeit Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Das Gemüsezwiebellaub in feine Streifen schneiden
- Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor Ende der Garzeit das Zwiebellaub zufügen
- Die Zwiebelpfanne mit frischem Basilikum bestreut servieren
- Dazu passen Kartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

