

**Kochen****Caroline Autenrieth****Dienstag, den 13.04.2021****Geschmorte Frühlingszwiebeln mit Zitrusvinaigrette****Für 4 Personen**

2 Bund Frühlingszwiebeln  
2 EL Butter  
2 EL Puderzucker  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
1 Bio-Zitrone, Saft und Schale davon

**Zubereitung:**

1. Frühlingszwiebeln putzen, abbrausen und in fingerlange Stücke schneiden.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln zugeben und darin anbraten. Zucker darüber geben und karamellisieren lassen. Nach Belieben noch 1-2 EL Wasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Etwa 2-3 Minuten knackig dünsten. Zitronensaft und -schale zugeben. Die Lauchzwiebeln passen warm zu Fisch, kurzgebratenem Fleisch oder kalt als Antipasti mit Baguette. Nach Belieben noch frische Kräuter wie Schnittlauch oder Estragon darüber streuen.

