

# GESCHMORTE ZWIEBELN

1	mittelgroße Zwiebel
50 g	Butter
50 g	Olivenöl

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Butter und Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel dazugeben und farblos anschwitzen. Das Fett abgießen und die geschmorten Zwiebeln auskühlen lassen.

Die Zwiebeln halten im Kühlschrank etwa 1 Woche.