

## Lauwarmer Zwiebelsalat (für 4 Personen)

Zutaten:        4 grosse Zwiebeln  
                  1 Knoblauchzehe  
                  0.5 dl warme Bouillon (stark)  
                  Senf  
                  Essig, Öl  
                  Salz, Pfeffer  
                  Rosmarinpulver

### Zubereitung:

Die Zwiebeln in feine Scheiben schneiden (Gurkenschneider). Die Knoblauchzehe fein hacken und den Zwiebeln zugeben. Die Zwiebeln ca. 40 Minuten über dem Wasserdampf dünsten. Essig, Öl, Senf und Bouillon gut vermischen. Zwiebeln in eine Schüssel geben und mit der Sauce übergossen. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarinpulver abschmecken.