

Petits oignons à l`Bocuse

Zutaten:

Kleine zwiebeln in gleichmäßiger Größe

Trockener Weißwein

Öl

Tomaten

Salz und Pfeffer

1 Knoblauchzehe

einige Korianderkörner

1 gute Prise Safran

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und nebeneinander auf dem Boden einer entsprechend großen Pfanne ausbreiten.

Mit einer Mischung aus Weißwein und Öl zu gleichen Teilen aufgießen, bis sie eben bedeckt sind.

Dann mit gut reifen, gehäuteten, entkernten und fein zerdrückten Tomaten bedecken.

Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und fein gehacktem Knoblauch und einigen Korianderkörnern würzen und zum Schluss mit recht viel Safran bestreuen, der das Gericht geschmacklich dominieren soll.

Einen Deckel auflegen, zum Kochen bringen und leise köcheln lassen, bis die Zwiebeln gerade gar geworden sind.

Abkühlen lassen, in eine Schüssel füllen und kalt stellen. Ohne weitere Veränderung servieren.