



## Marinierte Frühlingszwiebeln

*1 Bund Frühlingszwiebeln, 3 El Olivenöl, Salz, 20 g Butter, 1 Bd. Petersilie, 2 Knoblauchzehen, 1 Chilischote, 16 entsteinte grüne Oliven, 3 El Zitronensaft, 1 Tl Cognac*

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Frühlingszwiebeln putzen und quer halbieren. Das Öl in eine Auflaufform geben und die Frühlingszwiebeln darin anrichten. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen und salzen. Nun im Ofen ca. 10 min backen. Die Petersilie abspülen und trocken schleudern. Knoblauch schälen. Chilischote aufschlitzen, Kerne entfernen und kurz abspülen. Alles zusammen mit den Oliven nicht zu fein hacken. Zitronensaft und Cognac verrühren und über die heißen Zwiebeln gießen. Die gehackte Würzmischung darüber geben und mit Folie abgedeckt ca. 24 Stunden marinieren (bei Zimmertemperatur). Vor dem Servieren nach Belieben erwärmen. Passt sehr gut zu gegrilltem Fisch und Reis. (Zubereitungszeit ca. 25 min)