

## Cipolle con miele & vino Zwiebeln in Honig & Wein

250 g kleine weiße Zwiebeln  
2 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
2-4 EL Honig  
1 Tasse Weißwein

Zwiebeln putzen,  
Pfanne mit Olivenöl erhitzen,  
Zwiebeln darin von allen Seiten leicht anbräunen,  
aufgießen mit Weißwein,  
mit Deckel (oben mit Loch zum entweichen der Flüssigkeit) abdecken,  
ca 20 min leicht köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit reduziert hat  
gleichzeitig Honig hinzufügen.  
Nach Geschmack mit Salz/Pfeffer würzen

Soße stark reduzieren: lauwarm oder kalt servieren

als Vorspeise, Beilage zu Fleisch/Fisch oder pur mit Kartoffeln

doppelte Menge empfehlenswert

Lässt sich gut vorbereiten und in den nächsten Tagen verwenden.

