

## Viele Zwiebeln – was tun?

### **Kleine Zwiebeln:**

Hier ein Tipp für alle, die auch zu faul sind, die kleinen Zwiebeln zu schälen:

Ich halbiere sie mit Schale und lege sie mit der Schnittfläche nach unten zusammen mit anderem Gemüse (was so da ist...) auf ein gefettetes Blech. Dann so eine halbe Stunde backen: fertig und so lecker!

### **Große Zwiebeln:**

Die passen sehr gut zusammen mit der sonstigen Sommerernte in eine Ratatouille:

Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden und in Olivenöl anbraten. Der Reihe nach Paprika, Auberginen, Zucchini und zum Schluss Tomaten zugeben.

Mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern würzen.

Deckel drauf und eine gute Weile köcheln lassen, bis die Tomaten zerfallen, das andere Gemüse aber noch fest ist.

(Elisabeth)