



Rezept

Zwiebelsalat...für Raclette

Rezept Bild



Zutaten

- Zwiebeln
- Boullion
- Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer, Paprika, Curry, Sauerrahm (ein grosser Suppenlöffel) und 2-3 Löffel der Boullion. (Sauerrahm = Creme fraiche)
- Petersilie / Schnittlauch

Zubereitung

Zwiebelringe 6-7 Minuten in einer Boullion sieden

Sauce: Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer (pikant), Paprika, Curry, Sauerrahm (ein grosser Suppenlöffel) und 2-3 Löffel der Boullion. (Sauerrahm = Creme fraiche)

Mit Petersilie und Schnittlauch garnieren.

Tipps und Tricks

Der Clou -> Sehr früh zubereiten.....kann auch am Vortag sein!!

Fazit

Passt SENSATIONELL zum Raclette

Tags

[Salat](#) [Zwiebelsalat](#) [Raclette](#) [Käse](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. Sonja

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)