



## R e z e p t

### Zwiebeln mit Thymian

*Viel einfacher geht es nicht, aber das Ergebnis betört durch Duft und Aroma. Durch langes Erhitzen verliert die Zwiebel jede Schärfe, während der Thymian ihr einen völlig neuen Charakter verleiht.*

#### Zutaten

- 10 mittelgroße Zwiebeln
- 10 Zweige frischer Thymian
- Olivenöl, grobkörniges Meersalz

#### Zubereitung

- Die Zwiebeln schälen und die Thymianblättchen von den Zweigen abstreifen.
- Jede Zwiebel auf ein quadratisches Stück Alufolie setzen, etwas Olivenöl darüber gießen, Thymianblättchen und Meersalz darüber streuen.
- Zwiebeln fest in die Alufolie verpacken und 30 bis 40 Minuten auf den heißen Grill legen, dabei gelegentlich wenden.
- Sie sollen weich sein, aber noch etwas Biss haben.