

Röstzwiebeln von Roten & Walnuss Salsa

Zutaten	für 8 Personen als Vorspeise		
4	rote Zwiebeln, mittelgroß (800 g)	Salsa	
2 EL	Olivenöl	100 g	Walnusskerne
100 g	Rucola	1	rote Chilischote
1 Bd	Petersilie	2	Knoblauchzehen
100 g	Ziegenfrischkäse	5 EL	Rotweinessig
Salz, Pfeffer		2 EL	Olivenöl

Zubereitung

- Den Ofen auf 220°C Ober/Unterhitze vorheizen.
- Die Zwiebeln schälen und von Stiel und Wurzelansätzen befreien.
- Waagrecht in Scheiben von 2 cm Dicke schneiden und auf ein Backblech legen.
- Die Scheiben mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Anschließend etwa 40 Minuten im Ofen rösten.

- **Für die Salsa** die Walnusskerne fein hacken.
- Die Chilischote entkernen und sehr fein hacken.
- Die Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken.
- Alle Zutaten für die Salsa in eine Schüssel geben und mit ¼ TL Salz verrühren.
- Durchziehen lassen.

- Zum Servieren, von dem Rucola die Stiele abschneiden und die Petersilienblätter abzupfen.
- Beides in einer Schüssel mit der Hälfte der Salsa vermengen.

- Auf Tellern anrichten und die noch warmen Zwiebeln aufsetzen.
- Den Ziegenfrischkäse zerbröseln und auf den Tellern verteilen.

- Mit der restlichen Salsa überziehen und servieren.