

## Röstzwiebeln von Roten & Walnuss Salsa

<b>Zutaten</b>	für 8 Personen als Vorspeise		
4	rote Zwiebeln, mittelgroß (800 g)	<b>Salsa</b>	
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.