



## ZIEGIGE ZWIEBEL- ZWIEBÄCKCHEN

### ZUTATEN

- > 1 große rote Zwiebel
- > 2 EL Ahornsirup
- > 125 ml trockener Rotwein
- > 1 Packung Zwiebäckchen (z.B. Brandt Minis)
- > 1 Rolle Ziegenweichkäse (z.B. Sainte Maure von Président)
- > Currypulver

### ZUBEREITUNG

- > Die Zwiebel in Ringe schneiden und mit dem Ahornsirup und Rotwein in einen Topf geben. Alles aufkochen lassen und solange auf dem Herd behalten, bis der Wein verkocht ist (circa 15 Minuten).
- > Ziegenkäse in 15 Scheiben schneiden, auf die Zwieback Minis legen und auf einem Gitter mit Backpapier verteilen.
- > Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen (Backofen: 200 °C) und die Teilchen auf der oberen Schiene circa zehn Minuten gratinieren.
- > Am Ende warme Rotweinzwiebeln darüber geben und mit Currypulver bestäuben.

