

# Honig-Senf-Zwiebeln vom Grill

---



## **Zutaten (4 Personen):**

### **Öl:**

- 40 g Butter
- 60 ml Olivenöl

### **Marinade:**

- 60 g Honig
- 60 g Senf (mittelscharf)
- 1 TL Worcestersauce

### **Außerdem:**

- 2 Gemüsezwiebeln

## **Zubereitung:**

Für die Marinade alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und zur Seite stellen.

Die Butter in einem Topf zerlassen und mit dem Olivenöl vermengen.

Die Zwiebeln schälen und in etwa 1 cm dicken Abständen die Spieße in Zwiebeln stecken. Dann die Zwiebeln zwischen den Spießen in Scheiben schneiden und von beiden Seiten mit der Butter-Öl-Mischung bepinseln.

Die gebutterten Zwiebelscheiben bei mittlerer, direkter Hitze auf dem Grill von beiden Seiten je 10 Minuten grillen. Hierbei zwischendurch mehrmals mit der Marinade einpinseln, so karamellisieren die Oberflächen nach und nach.

***Nährwertangaben: 290 kcal p.P., 17 g KH p.P.***