

## Bio vom Grill

**-Beilage zur Vorspeise Thymian-Fladenbrot-**

### Frühlingszwiebeln mit Tomatensoße

**Zubereitungszeit: 20 Minuten**

#### Zutaten:

12 junge Zwiebeln mit Grün oder dicke Frühlingszwiebeln  
350 ml passierte Tomaten  
1 Bund glatte Petersilie  
1 Knoblauchzehe  
Salz

#### Zubereitung:

1. Die Petersilie und den Knoblauch fein hacken. Beides mit den passierten Tomaten verrühren.
2. Mit Salz abschmecken.
3. Die Zwiebeln im Ganzen auf den Grill legen. Ca. 10 Minuten grillen, dabei zwischendurch wenden. Die äußere Schicht darf dabei schwarz werden.
4. Vom Grill nehmen, die äußere Schicht abschälen, die Zwiebel in die Soße tauchen und das süße, weiche Innere wie Spaghetti „schlürfen“.