



Österreichs beliebtestes Pflanzenöl.



Honigzwiebeln mit Parmesantomaten

Zubereitung

1. Zwiebel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Quer aufspießen.
2. Honig mit etwas Chiliöl und Salz mischen.
3. Tomaten quer halbieren. Frisch geriebenen Parmesan mit 1 EL BONA Knoblauchöl vermengen und auf die halbierten Tomaten streuen.
4. Zwiebel und Tomaten bei 180 Grad Celsius ca. 10 Minuten zugedeckt grillen (alternativ für ca. 15 Minuten ins Backrohr geben).
5. Anschließend Zwiebel mit Honig-Chili-Marinade verfeinern.

Zutaten

- 2 große Tomaten
- 1 ganze Zwiebel
- 1 EL Honig
- 3-4 EL BONA Geschmacksöl Chili
- Salz
- BONA Geschmacksöl Knoblauch
- Parmesan (frisch gerieben)