

## Scharf gegrillte Frühlingszwiebeln mit Salsa Romesco

### Zutaten:

#### Romesco-Sauce

- 250 g Datterini Tomaten, längs aufgeschnitten
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Peperoni, entkernt und in breite Streifen geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 30 g Mandeln
- 1 Scheibe Weissbrot oder Toastbrot vom Vortag, in Würfel geschnitten
- 1 kleine getrocknete rote Chili, entkernt
- 1 TL Sherryessig (alternativ: ½ TL Rotweinessig und ½ TL Aceto)
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### Frühlingszwiebeln

- 2 Bund Frühlingszwiebeln (Calçots oder Frühlingszwiebel mit kleiner Zwiebel)
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Für die Salsa Romesco Datterini Tomaten, Knoblauch und Peperoni-Streifen in eine feuerfeste Form geben, salzen und etwas Olivenöl drüber träufeln. Mischen und bei 200 Grad für etwa 30 Minuten in den Ofen schieben.

In der Zwischenzeit Mandeln und Brotwürfel ohne Fett in einer beschichteten Pfanne anrösten.

Alles zusammen (inkl. Chili) in einem Mixer zu einer groben Paste mixen. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Frühlingszwiebeln (inkl. Grün) mit etwas Olivenöl einreiben und salzen und auf dem Grill oder in einer Grillpfanne kräftig anbraten. Die ersten 10 Minuten zugedeckt mit einer Alufolie.

Dann die Alufolie entfernen und die Zwiebeln fertig garen, bis sie innen ganz weich sind.

Die äusserte Haut darf beim Anbraten schwarz werden. Sie wird vor dem Essen entfernt.

Das weiche Innere der Zwiebel kann man von Hand essen. Dazu wird die Salsa Romesco gereicht.