



Gratinierte Lauchzwiebeln



2 Portionen



60 Min.

Zutaten

- 1-2 *Bd.* Lauchzwiebeln
- 4 *El* Butter
- 1 *Tl* Dill, frisch gehackt
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Die Lauchzwiebeln putzen und passend auf die Form zuschneiden, je nach Dicke einmal halbieren. Nebeneinander in die Form legen.
2. Weiche Butter in eine Schüssel geben und mit Dill und einer Prise Salz verrühren.
3. Die Butter in Flocken auf den Lauchzwiebeln verteilen. 40-50 min bei 190 Grad gratinieren.
4. Mit Zitronensaft beträufeln, nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen -Fertig!

Guten
Appetit!