

## Vegetarische Röstzwiebelsoße

(für 6 Personen)

Passt wunderbar zu den Kräuterknödeln, aber auch zu Nudeln wie zum Beispiel Spätzle.



### Zutaten:

- 2 große Gemüsezwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 3 EL Rapsöl
- 3 EL dunkler Balsamicoessig
- 600 ml Gemüsefond
- 5 EL Sojasoße
- 100 g Crème fraîche
- 2 EL Agavendicksaft
- 1 TL Speisestärke
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

- Beide Zwiebeln schälen. Die erste fein würfeln, die zweite halbieren und in

Streifen schneiden.

- Knoblauch schälen und sehr fein hacken.
- Die Zwiebelwürfel in 1 EL Butter und 1 EL Rapsöl leicht anrösten.
- Den Knoblauch dazugeben, kurz andünsten und mit dunklem Balsamicoessig ablöschen. 5 Minuten köcheln lassen, dann Gemüsebrühe und Sojasoße dazugeben. Weitere 10-15 Minuten köcheln lassen.
- In der Zwischenzeit die Zwiebelstreifen in einer weiteren Pfanne mit 2 EL Rapsöl und 1 EL Agavendicksaft scharf anbraten.
- Stärke mit etwa 30 ml Wasser in einer Schüssel anrühren und zur Soße geben. Noch einmal kurz aufkochen lassen.
- Die Soße mit einem Pürierstab fein pürieren, anschließend Creme fraîche und die gerösteten Zwiebelstreifen hinzufügen. Schließlich mit Salz und Pfeffer abschmecken.