



Veganes Kräuter-Zwiebelschmalz

125 g Margarine (zum Kochen und Backen geeignet!)
4 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
1 großer Apfel (sehr gut ist Boskop!), gewürfelt
Salz
etwas rote Zwiebel, fein gewürfelt
Schnittknoblauch, Basilikum, Petersilie, Thymian, Oregano

Zubereitung

Zwiebelringe in der Margarine goldbraun dünsten, Apfelstücke zugeben und fertig garen. Dies alles maximal bei mittlerer Hitze! Salzen und wenn die Masse etwas abgekühlt ist, den frischen Kräuter-Zwiebel-Mix unterrühren. Alternativ können statt der frischen Kräuter auch getrocknete, wie z.B. Oregano und Majoran mitgegart werden.