

## **Creamed Onions (Zwiebeln in Sahnesoße)**

Zutaten für 4 Portionen als Beilage:

8 kleine Zwiebeln  
250 ml Sahne  
2 EL Mehl, gestrichen  
2 EL Butter  
Salz, Pfeffer,  
Cayennepfeffer



**Zubereitung :**

Für die Creamed Onions die Zwiebeln in Ringe schneiden und in Wasser fünf Minuten vorkochen. Aus den restlichen Zutaten eine weiße Soße kochen. Wenn Sie stärkeren Zwiebelgeschmack möchten, etwas Zwiebelwasser dazugeben oder sonst mit Wasser oder Hühnerbrühe verdünnen. Zwiebeln zur Soße geben, in einer ofenfesten Ofen im Backofen (180 Grad) etwa 30 Minuten backen

Guten Appetit wünscht euch Steve.