



Zutaten (für ca. 6 Körbchen)

150 g **Parmigiano Reggiano 36 Monate**, fein gerieben
2 rote Zwiebeln
1 EL Olivenöl
1 TL Zucker
1 EL **Balsamico Riserva 7 Jahre**
2–3 frische Feigen
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Parmigiano-Körbchen zubereiten

Den geriebenen Parmigiano Reggiano portionsweise in einer beschichteten Pfanne ohne Fett schmelzen, bis er goldgelb ist. Die Käsefladen noch warm über ein umgedrehtes Glas oder Förmchen legen und vorsichtig zu Körbchen formen. Abkühlen lassen.

Zwiebeln karamellisieren

Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und im Olivenöl bei mittlerer Hitze langsam glasig braten.

Zucker hinzufügen, leicht karamellisieren lassen und mit Aceto Balsamico ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Die karamellisierten Zwiebeln in die Parmigiano-Körbchen füllen. Mit frischen Feigenspalten und etwas Thymian garnieren.

