# Zwiebelstrudel mit Balsamico-Zabaione

**dg: sg**

Eine raffinierte Vorspeise mit einer wunderbaren Zabaione.
Zuerst den Strudelteig bereiten.

4 Personen

500 g Frühlingszwiebeln oder weisse Zwiebeln, je nach Saison
2 EL Olivenöl
Salz & schwarzer Pfeffer, Typ Vietnam oder Sri Lanka
50 g junger Pecorino Sardo, gerieben
50 g Mascarpone

Ofen auf 200 Grad U/Oberhitze vorheizen.
Die Zwiebeln kleinschneiden und während einigen Minuten im Olivenöl dämpfen, salzen & pfeffern.
Pecorino und Mascarpone mit der abgekühlten Zwiebelmasse gut mischen und in den *Strudelteig einrollen.
Die Rolle mit wenig Olivenöl einpinseln.
Im Ofen 30 Minuten bei 200 Grad ausbacken. Strudel aufschneiden, auf Teller verteilen und mit der **Zabaione nappieren.

***Strudelteig**
100 g Mehl Typ 405 griffig, gesiebt
5 cl Wasser
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz

Zutaten mischen, zum Teig kneten und 2 bis 3 Stunden ruhen lassen.
Den Strudelteig hauchdünn auswallen.
Bei Verwendung von gekauftem Filoteig, 4 Lagen aufeinander legen, dabei jede Schicht mit Olivenöl einstreichen.

****Zabaione**
2 Eigelb
1 Prise Zucker
1 Prise Salz
2 TL Balsamico TRADIZIONALE „Affinato“ 12-jährig

Eigelb, Zucker und Salz mit TRADIZIONALE über dem Wasserbad schaumig schlagen.