






Gefüllte Zwiebeln

Anzahl Portionen: 6

Zubereitungszeit: 75 min

Schwierigkeitsgrad: 

 = leicht
 = mittel
 = schwer
 = sehr schwer



Zutaten:

- 6 große Zwiebeln
- 2 mittelgroße Kartoffeln
- 8 Scheiben Frühstücksspeck
- 2 Knoblauchzehen
- 125 gr Creme Fraiche
- 50 gr Parmesan, gerieben
- 1 TL gehackter Rosmarin
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Zwiebeln abziehen und 10 min blanchieren
- Kartoffeln und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Von den Zwiebeln das obere Drittel abschneiden und das Innere bis auf die zwei äußeren Schichten herausnehmen, darauf achten, dass das Äußere heile bleibt! Das Innere dann fein hacken.
- Die Butter erhitzen und die Kartoffeln, das Zwiebelinnere und den Knoblauch darin anbraten.
- Rosmarin, Creme Fraiche und Parmesan unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Die Zwiebelhüllen mit Speck umwickeln und in eine Auflaufform setzen.
- Die Zwiebelhüllen mit der Kartoffelmasse füllen und für ca. 35 min im Backofen bei 200 Grad garen.

Bemerkungen:

Zu dem Gericht passt ein fruchtiger Rotwein.

Guten Appetit!