

Gefüllte Zwiebeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Gemüsezwiebeln, 2 Scheiben Toastbrot, 100 ml Milch, 200 gr Spinat, 150 gr Champignons, 0,5 Bund Petersilie, 2 Esslöffel Olivenöl, 1 Zehe Knoblauch, 125 gr Kräuterfrischkäse, gr ger. Parmesan, 1 Esslöffel Butter, 125 ml Gemüse- oder Geflügelfond, 100 ml trockener Weißwein, 1 Prise Muskatnuß.

Die Zubereitung:

Die geschälten Zwiebeln (je ca. 400 gr) im Salzwasser 15 Minuten kochen und abtropfen. Toast entrinden und mit der Milch begießen, Spinat putzen und waschen. Pilze putzen und mit Spinat und Petersilie fein hacken. Von den Zwiebeln einen Deckel abschneiden, das Innere bis auf 3 Schichten aushöhlen, hacken und im Öl anbraten. Pilze, Spinat und gehackten Knobi zugeben und mitbraten. Mit Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat würzen und den ausgedrückten Toast zugeben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, 80 gr Frischkäse und den Parmesan unterheben und die Mischung in die Zwiebeln füllen. In einer gefetteten Form 15 Minuten garen, Wein und Fond zugeben und weitere 25-30 Minuten garen. Die Zwiebeln warm stellen, restlichen Käse im Fond auflösen, etwas einkochen und um die Zwiebeln servieren.

Guten Appetit!