



# B E A N S

. . . . . w i r k o c h e n

## Zwiebeln mit Ziegenkäse- Tomaten- Füllung

für 10 Personen als Vorspeise

- 10 grosse weisse Zwiebeln
- Salz
- 100 ml bestes Olivenöl
- 2 Knoblauchzehe
- 130 g sonnengetrocknete Tomaten, fein gehackt
- 40 g frische Weissbrotbrösel
- 2 EL gehackte Petersilie
- 3 TL gehackter Tymian
- 160 g milder Ziegenweichkäse oder Schafskäse, zerkrümelt
- 80 g Parmesan, gerieben
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 Ei
- 400 ml Gemüse- oder Hühnerfond
- 2 EL Butter

Die Zwiebeln schälen. Von jeder Zwiebel einen Deckel abschneiden und beiseite stellen. Die Zwiebeln mit einem Teelöffel aushöhlen. Das entfernte Fleisch für einen anderen Verwendungszweck aufbewahren.

Die ausgehöhlte Zwiebeln und die Deckel in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser 5 Minuten garen, dann abtropfen lassen und beiseite stellen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

In einer kleinen Pfanne 2 Esslöffel Öl erhitzen und den Knoblauch darin etwa 1 Minute garen, bis er weich ist. Tomaten, Brotbrösel und Kräuter hinzufügen und 1 Minute garen. Von der Kochstelle nehmen und Ziegenkäse und Parmesan unterrühren. Die Mischung nach Geschmack salzen und pfeffern, dann das Ei sorgfältig unterrühren.

Die Mischung in die ausgehöhlten Zwiebeln füllen und fest hineindrücken. Die Zwiebeln in eine grosse, ofenfeste Keramikform setzen. Mit dem Fond übergiessen und mit dem restlichen Öl beträufeln. Die Deckel auf die Zwiebeln legen. Die Form mit Alufolie abdecken und für 30 Minuten im vorge-

heizten Backofen garen, dabei die Zwiebeln von Zeit zu Zeit mit Fond beschöpfen. Die Folie entfernen und die Zwiebeln noch einmal 10 Minuten im Backofen garen.

Die Zwiebeln auf einen Serviceteller legen. Den Fond in einen kleinen Kochtopf geben und bei mittlerer Hitze etwa 5 - 8 Minuten köcheln lassen, bis er um die Hälfte eingekocht und sirupartig ist. Die Hitze reduzieren und die Butter unterschlagen. Die Sauce sollte glatt sein und glänzen. Die Sauce nach Geschmack salzen und pfeffern und über die Zwiebeln giessen, dann servieren.