AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	135 Min.	ganzjährig	Frankreich

ÜBERBACKENE ZWIEBELN



Rezept: Donna Hay. The new easy. AT-Verlag 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Unüblich, Zwiebeln zu backen. Aber einmal gekocht, kommt das Rezept ins Repertoire.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

6	Zwiebeln	1 EL	Dijon-Senf
1 EL	Olivenöl	50 g	Mozzarella, zerzupft
2.5 dl	Rahm	60 g	Greyerzer, gerieben
1 EL	Thymian		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 180° C vorheizen.
2. Zwiebeln rüsten und halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben in eine gefettete Auflaufform legen, mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern. Mit Alufolie bedeckt 1,5 Std. schmoren. Dann die Folie entfernen und weitere 15 Min. backen, sodass Zwiebeln Farbe annehmen können.
3. Rahm, abgezupfte Thymianblättchen, Senf und beide Käse verrühren. Über die Zwiebeln geben und nochmals gut 15 Min. goldbraun backen.