AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	Italien

GRAPPAZWIEBEL AUS DEM OFEN



Rezept: wildeisen.ch, 16. 3. 2020 - Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

KURZ VORGESTELLT

Gemüsezwiebeln werden häufig mit Hackfleisch gefüllt. Die Grappazwiebel ist eine schmackhafte, vegetarische Variante. (+20 Min.)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Gemüsezwiebel, extragrosse	50 g	Butter, weiche
10 dl	Gemüsebouillon	100 g	Parmesan, geriebener
1 Bl	Lorbeer	0.5 dl	Grappa, trockener
2	Nelken	2	Ei
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel schälen, dabei achten, dass die Stiel- und Knollenansätze intakt bleiben.
2. Die Zwiebel in eine Pfanne geben und mit Gemüsebouillon knapp bedecken. Lorbeer und Nelke dazugeben. Aufkochen, dann zugedeckt auf kleinem Feuer während 15 Min. halbgar köcheln lassen. Abschütten und etwas auskühlen lassen.
3. Backofen auf 220° C vorheizen. Die Zwiebeln quer halbieren. Aus jeder Hälfte gut die Hälfte des Zwiebelfleisches mit einem Löffel herauslösen. Die ausgehöhlten Zwiebelhälften in eine mit Olivenöl gefettete Gratinform setzen. Das Zwiebelfleisch fein hacken.
4. In einer Schüssel die weiche Butter und den Parmesan gut mischen. Dann die Eier und zuletzt das Zwiebelfleisch unterrühren. Die Masse pikant mit Salz, Pfeffer und Grappa würzen. In die Zwiebelhälften füllen.
5. Im Backofen auf der zweituntersten Rille während 20 Min. überbacken.