

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 15.10.2024

Gefüllte Rote Zwiebeln mit Frischkäse und Walnüssen

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Püree

1 kg Kartoffeln, mehligkochend
etwas Salz
200 ml Milch
50 g Butter, in Flöckchen
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss

Für die Zwiebeln

8 rote Zwiebeln, mittelgroß
etwas Salz
80 g Speck, durchwachsen
2 Knoblauchzehen
40 g Walnusskerne
2 Stiele Thymian
200 g Frischkäse
1 EL Semmelbrösel, ca.
2 Eier (Größe M)
etwas Pfeffer
2 EL Olivenöl
300 ml Gemüsebrühe, ca.
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. Kartoffeln abbrausen schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen. Zwiebeln mit der Schale ca. 10 Minuten garen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Zwiebelschalen abziehen und eine Deckel abschneiden. Das innere Zwiebelfruchtfleisch, bis auf ca. zwei Segmente, herausnehmen und fein würfeln.
3. Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett knusprig rösten.
4. Knoblauch abziehen und fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken.
5. Walnüsse grob hacken und ohne Fett rösten. Herausnehmen, abkühlen lassen und hacken. Thymianblättchen abstreifen und fein schneiden.
6. Frischkäse, Semmelbrösel, Eier, Speckwürfel, Knoblauch, Zwiebelwürfel, Nüssen und Thymian verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Die Füllung in die Zwiebeln geben. Zwiebeln in eine gefettete Auflaufform setzen, mit Olivenöl beträufeln.
8. Die Gemüsebrühe angießen. Im Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft: 180 Grad) etwas 15-20 Minuten überbacken.
9. In der Zwischenzeit Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen.
10. Milch erwärmen. Mit der Butter zu den Kartoffeln geben und zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
11. Schnittlauch abbrausen, trocknen und in Röllchen schneiden.
12. Zwiebeln herausnehmen, kurz ruhen lassen, mit Schnittlauch bestreuen und mit dem Kartoffelpüree servieren.

Tipp: Die vorgegarten, ausgehöhlten Zwiebeln, in die Form geben und bis zum Füllen, in den warmen Backofen stellen. Restliches Zwiebelfruchtfleisch mit in die Auflaufform legen, mit etwas Öl oder Butter bestreichen und mitgaren.