



Gefüllte Zwiebeln

Zutaten (für 4 Personen):

- Butter (zum Einfetten der Form)
- 500ml Gemüsefond
- 350ml Weißwein
- 4 große Zwiebeln
- 3 kleine Tomaten
- 120g Weißbrot, fein zerkleinert
- 90g Feta, zerkrümelt
- 80g Basilikum, gehackt
- 3EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 3 Frühlingszwiebeln, in dünne Ringe geschnitten
- 3/4TL Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 180°C vorheizen. Auflaufform mit Butter einfetten.

Fond mit Weißwein zum Kochen bringen. Von den Zwiebeln auf beiden Seiten eine 5mm dicke Scheibe abschneiden. Die Zwiebeln längs halbieren und die Schale entfernen. Das Innere auslösen, so dass nur 2-3 äußere Schichten übrig bleiben. Die Schichten einzeln in den köchelnden Fond legen. 3–4 Minuten ziehen lassen. Gut abtropfen und kurz abkühlen lassen. Den Fond aufbewahren.

Für die Füllung die Tomaten auf einer groben Reibe reiben, die zurückbleibende Haut wegwerfen. Mit Weißbrot, Feta, Petersilie, Olivenöl, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Salz und Pfeffer mischen.

Jede Zwiebelschicht mit der Masse füllen. Danach zusammendrücken, so dass eine Art dicke Zigarre entsteht. Mit der Naht nach unten in die Form legen und mit etwa 80ml Fond übergießen, so dass der Boden der Form bedeckt ist. 45–50 Minuten backen, bis die Zwiebeln weich sind und Farbe angenommen haben. Falls die Zwiebeln vor Ende der Garzeit austrocknen, mit etwas Fond übergießen.

Mit Olivenöl beträufeln und warm servieren.