



flotte-Schnitte.de



### Die Zutaten:

- 4 große Zwiebeln (Gemüsezwiebeln)
- 1 Knoblauchzehe
- 40g Margarine
- 30g Mehl
- ¼ l Gemüsebrühe und 1/4l trockenen Weißwein oder
- 1/2l Gemüsebrühe und ein Spritzer Zitronensaft
- 4 Scheiben Toastbrot
- 100g geriebener Käse
- ½ Tl. Oregano
- Salz
- Pfeffer



flotte-Schnitte



flotte-Schnitte



flotte-Schnitte

# Gefüllte Zwiebel

nach Art der französischen Zwiebelsuppe



flotte-Schnitte

### Die Zubereitung der gefüllten Zwiebel:

- Die Gemüsezwiebeln vorsichtig schälen, das obere fünftel abschneiden und unten an der Wurzel knappund gerade abscheiden. Somit sollte die Zwiebel einen festen Stand haben.
- Mit einem Pariser Kartoffelmesser (Melonenbällchenformer) oder Kaffeelöffel die Zwiebel vorsichtig aushölen.
- Das innere der Zwiebel grob hacken.
- Knoblauch schälen, halbieren, den Keim entfernen. Hacken oder durch eine Presse geben.
- In einem Topf die Margarine schmelzen. Die gehackten Zwiebeln hinzu geben und dünsten. - Den Knoblauch hinzu geben und kurz mit andünsten.
- Das Mehl darüber streuen und verrühren.
- Mit der Flüssigkeit (Gemüsebrühe und Wein bzw. Gemüsebrühe) ablöschen und aufkochen lassen. Etwas einkochen lassen. Die Konsistenz sollte eher fest sein.
- Oregano zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die ausgehöhlten Zwiebeln in eine Auflaufform geben und befüllen.
- Ober mit der entrindeten Weißbrotsscheibe abdecken und den Käse drauf streuen.
- Auf dem Grill brauchen die Zwiebeln ca. 15 – 20 Minuten. - Alternativ kann man sie auch im Backofen machen. Hier bei 160°C Umluft ca. 15 Minuten und dann auf höchster Stufe grillen – bzw. bei Oberhitze den Käse braun gratinieren.

QR-Code scannen und Video schauen!

