

Hauptgang Steak / Zwiebel / Panzanella / Bohnen

Rezeptteil 1 von 4 Gefüllte Zwiebeln

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
3 gr	Zwiebeln
30 g	Parmesankäse
60 g	Creme Fraiche
1 Stk	Thymian-Zweige
1 Stk	Zitrone
	Salz und Zucker

Vorbereitung

1. Zitrone abreiben. 1/2 TL davon in eine Schale geben
2. Die Zwiebeln mit Schale vorsichtig halbieren und zusammen weiter bearbeiten. Innen über der Wurzel mit einem spitzen, kleinen Messer einschneiden und alle Zwiebel-Blätter bis auf die äußerste herausnehmen.
3. Das Innere der Zwiebel sehr fein schneiden und in die Schale geben.
4. Den Parmesan sehr fein reiben.
5. Die Thymian-Blättchen abzupfen und in die Schale geben.

Zubereitung

Die Zwiebelmasse mit Creme Fraiche und Parmesan verrühren. Mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

Die beiden Zwiebelhälften mit der Masse füllen, zusammen setzen und fest in Alufolie wickeln.

Grill

Direkte Hitze ca. 240 °C: Die Zwiebeln in die Glut legen und ca. 15-20 min. garen, bis sie weich sind.