

Gefüllte Zwiebeln mit Schafs- oder Ziegenkäse

Zutaten für 2 Personen

1 große Gemüsezwiebel

50 gr Käse gewürfelt

1 Ei

Schwarze Oliven, fein gewürfelt

1 Zweig Thymian

1 EL Petersilie

Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung

Zwiebel schälen und ca 15 Minuten in Salzwasser kochen. Kalt abspülen, durchschneiden und das Innere der Zwiebel vorsichtig aushöhlen.

Die Zwiebeln jetzt in eine geölte Auflaufform setzen. Das Innere fein würfeln und mit dem Ziegen(Schafs-)käse, den Oliven und den Kräutern mischen. Kräftig würzen. Die Hüllen mit der Masse füllen und bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen.

Sie schmecken warm und auch kalt, ich kann mich immer nicht entscheiden, was mir besser schmeckt!

Dazu passen super panierte Zucchinischeiben, oder gebratenes Fleisch oder auch einfach jede Menge frisches Brot. 😊

Wir wünschen „ Guten Appetit !

