

Zwiebeln gefüllt mit Käsecreme

Mit diesem raffinierten und gleichzeitig unkomplizierten Rezept für Zwiebeln gefüllt mit Käsecreme kommt man bei den Gästen immer gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

4 Stk.	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
50 g	Ziegenkäse
1 Prise	Thymian
150 ml	Milch
1 Stk.	Ei
15 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
100 ml	Wasser

Zubereitung

1. Für die mit **Käsecreme gefüllten Zwiebeln** zuerst von den Zwiebeln einen Deckel abschneiden. Mit einem Löffel das Innere aus den Zwiebeln und dem Deckel auskratzen, aber nicht entsorgen. Dabei eine stabile Schicht als Hülle lassen (zwei bis drei Schichten der Zwiebelhaut). Die Wurzel ganz knapp entfernen, sodass die Zwiebeln noch gut stehen können.
2. Das Fruchtfleisch fein würfeln. Eine Pfanne mit Öl bei niedriger Temperatur erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin etwa 20 Minuten lang weich dünsten. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Den Käse in Würfel schneiden. Sobald die Zwiebeln weich sind, noch etwas Olivenöl, getrockneten Thymian und das Mehl mit in die Pfanne rühren.
3. Mit der Milch ablöschen und alle Zutaten gut durchrühren. Den Käse zufügen und schmelzen

lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pfanne vom Herd nehmen und die Masse etwas abkühlen lassen. Die Eier trennen.

4. Das Eiklar mit etwas Salz zu steifem Schnee schlagen. Dotter unter die Zwiebelmasse mischen. Zum Schluss den Eischnee behutsam mit einem Holzlöffel unterheben.
5. Etwa 100 Milliliter Wasser in eine kleine Auflaufform füllen. Die Zwiebeln dicht nebeneinander in die Form setzen, sodass sie sich gegenseitig Halt geben. Die Käsecreme randvoll in die Zwiebeln füllen, die Deckel wieder aufsetzen. Auf mittlerer Schiene rund 20 Minuten überbacken.

Tipp

Die mit Käsecreme gefüllten Zwiebeln sind eine leckere Vorspeise und eignen sich auch als Partysnack. Am schönsten sehen sie aus, wenn man sie mit frischen Kräutern serviert.