Rezept

Gefüllte Zwiebeln und Kartoffeln aus dem Ofen

Ein Rezept von Gefüllte Zwiebeln und Kartoffeln aus dem Ofen, am 28.04.2024

Zutaten

4	große Zwiebeln
200 g	Limburger (oder Vacharin Mont d`Or)
1 Bund	Kerbel
2 EL	mildes Olivenöl
	Pfeffer
4	große Kartoffeln
1/2 Bund	Estragon
1/2 Bund	Schnittlauch
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° (besser: 200° Umluft) vorheizen. Die Wurzelansätze der Zwiebeln abschneiden. Die Kartoffeln gründlich unter fließendem Wasser abbürsten und trocken reiben. Die Zwiebeln und die Kartoffeln einzeln in Alufolie wickeln. Die Zwiebeln auf das Ofengitter legen und im Ofen (Mitte) in etwa 2 Std. weich garen. Nach 1 Std. die Kartoffeln dazulegen und ebenfalls weich garen.

2. Kurz vor Ende der Garzeit den Käse in kleine Stücke teilen und in eine Schüssel geben. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und mit dem Schnittlauch fein schneiden. Die Kräuter mit dem Käse mischen.

3. Das Gemüse aus dem Ofen nehmen und die Alufolie entfernen. Mit einer Schere von den Zwiebeln jeweils einen Deckel abschneiden, die Kartoffeln längs mit einem Messer einschneiden. Die Zwiebeln und Kartoffeln vorsichtig mit einem Löffel aushöhlen, dabei einen dünnen Rand stehen lassen. Das ausgelöste Gemüse zum Käse geben und alles mit einer Gabel grob zerdrücken. 1 EL Olivenöl untermischen und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Den Backofengrill einschalten. Ein Backblech mit dem restlichen Olivenöl einfetten. Die Gemüseschalen behutsam mit der Käse-Gemüse-Masse füllen und auf das Backblech setzen. Das gefüllte Gemüse unter dem Grill etwa 3 Min. gratinieren. Dazu passt ein Blattsalat mit Äpfeln.