Rezept

Gefüllte Zwiebeln mit Bergkäse

Ein Rezept von Gefüllte Zwiebeln mit Bergkäse, am 11.06.2025

Zutaten

8	mittelgroße Zwiebeln (ca. 1 kg)
50 g	gekochter Schinken
1/2 Bund	Petersilie
2 EL	Semmelbrösel
	schwarzer Pfeffer
200 ml	Gemüsebrühe
	Salz
150 g	würziger Bergkäse
100 g	Crème fraîche
1 TL	Kümmelsamen (nach Belieben)
	rosenscharfes Paprikapulver
2 EL	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und jeweils einen Deckel abschneiden. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Zwiebeln mit den Deckeln darin ca. 5 Min. zugedeckt vorgaren.

2. Die Zwiebeln abgießen und kurz kalt abschrecken, die Deckel beiseitelegen. Die Zwiebeln mit einem spitzen Messer bis auf 2 – 3 Schichten aushöhlen. Das ausgehöhlte Zwiebelfleisch sehr fein hacken. Den Schinken und den Käse in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

3. Den Schinken, den Käse, die Petersilie, die Crème fraîche, die Semmelbrösel und 3 EL gehacktes Zwiebelfleisch nach Belieben mit dem Kümmel mischen und mit Salz, Pfeffer und 1 kräftigen Prise Paprikapulver abschmecken.

4. Den Ofen auf 180° vorheizen. Die Füllung auf die Zwiebeln verteilen und diese nebeneinander in eine ofenfeste Form setzen. Die Deckel aufsetzen. Das übrige gehackte Zwiebelfleisch mit der Brühe mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Form verteilen. Die Butter in Flöckchen auf den Zwiebeln verteilen.

5. Die gefüllten Zwiebeln im heißen Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen, bis sie schön gebräunt sind. Kurz ruhen lassen, dann mit dem Zwiebelgemüse aus der Form servieren.