

## Rezept

# Gefüllte Zwiebeln mit Kartoffeln

Ein Rezept von Gefüllte Zwiebeln mit Kartoffeln, am 18.04.2024

## Zutaten

8	Zwiebeln	800 g	Kartoffeln
2	Knoblauchzehen	3 EL	Olivenöl
	Salz		Pfeffer
1/2 Bund	Thymian	4 Stängel	Oregano
1 EL	Zucker	200 ml	Rotwein
3 EL	Aceto Balsamico	2 EL	Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° (Umluft 150°) vorheizen. Die Zwiebelwurzeln entfernen, die Zwiebeln quer halbieren, nicht schälen. Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Knoblauchzehen samt Schale leicht anquetschen. Ein Backblech mit 2 EL Olivenöl einpinseln. Zwiebeln, Kartoffeln und den Knoblauch darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen (Mitte) etwa 45 Min. backen, dabei gelegentlich wenden.
2. Den Ofen auf Grillfunktion umstellen. Blech aus dem Ofen nehmen, Gemüse etwas abkühlen lassen. Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken. Das Knoblauchfleisch aus den Schalen drücken und mit den Kartoffeln in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel zerdrücken, mit den Kräutern mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Mit einem Teelöffel das Innere der Zwiebeln so herauslösen, dass ein 1 cm dicker Rand stehen bleibt. Zwiebelinneres hacken und beiseitestellen. Die Kartoffelmasse in die Zwiebelhälften füllen, Zwiebeln aufs Blech legen.
4. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen. Gehackte Zwiebeln darin 3 Min. anbraten. Mit Zucker mischen und karamellisieren lassen. Mit Wein und Essig ablöschen, bei mittlerer Hitze um die Hälfte einkochen lassen. Inzwischen die gefüllten Zwiebeln im Ofen (Mitte) in 3-5 Min. goldbraun gratinieren. Zwiebelsauce vom Herd nehmen, die Butter in Würfeln mit einem Schneebesen einrühren, salzen und pfeffern. Zwiebeln mit der Sauce anrichten.