Rezept

Zwiebelschiffchen

Ein Rezept von Zwiebelschiffchen, am 08.05.2024

Zutaten

- **2** große rote Zwiebeln (je etwa 200 g)
- **2** Knoblauchzehen
- **50 g** Semmelbrösel
- **1 EL** Öl (+ Öl für den Rost)
- Salz
- frisch geriebene Muskatnuss
- **50 g** durchwachsener Räucherspeck oder Bacon (in dünnen Scheiben)
- 1/2 Bund Schnittlauch
- **50 g** frisch geriebener Bergkäse
- **3 EL** saure Sahne
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Von jedem Viertel 3-4 äußere Schichten einzeln ablösen. Von dem Rest etwa 1 EL sehr fein würfeln.

2. Speck oder Bacon ganz klein würfeln. Knoblauch schälen und durchpressen. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

3. Das gewürfelte Zwiebelfleisch, Speck oder Bacon, Knoblauch und Schnittlauch mit den Semmelbröseln, dem Käse, dem Öl und der sauren Sahne verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Mischung mit den Fingern dünn auf den Zwiebelvierteln verteilen.

4. Den Rost einölen. Die Zwiebelschiffchen auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten grillen, bis sie braun und sichtbar weicher sind.