

La cucina italiana

Kochen mit Christiane für Ihre italienischen Momente

Gefüllte Zwiebeln im Speckmantel

Zutaten für 4 Personen:

12 Stück	Zwiebeln
12 Scheiben	Bauchspeck
200 g	Rinderhackfleisch
etwas	Sahne
70 g	Weißbrot
1 Stück	Ei
1 Stück	Zwiebel
3 Teelöffel	Parmesan gerieben
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
	Oregano und glatte Petersilie



Zubereitung:

Eine Zwiebel in Scheiben schneiden und mit dem Hackfleisch etwas Oregano in etwas Olivenöl gut anbraten und 20 Minuten weiter köcheln lassen auf kleiner Flamme. Das in kleine Würfelchen geschnittene Weißbrot dazu geben unter rühren, bis die Würfel das ganz Öl aufgesogen haben. Das ganze abkühlen lassen und in eine Schüssel füllen. Das in Sahne verquirlte Ei über die Masse gießen und einweichen lassen. Dann fügen Sie drei Teelöffel geriebenen Parmesan sowie die gehackte Petersilie dazu und vermengen das ganze gut zu einem Brei. Wenn nötig kurz an pürieren.

Die Zwiebeln schälen und der Länge nach bis zur Mitte einschneiden. Mit kaltem Wasser in eine Pfanne geben und 12 Minuten kochen lassen. Abgießen und die Lagen voneinander trennen. Die größeren Zwiebelblätter mit der Fleischmasse füllen. Jede gefüllte Zwiebel mit einer Speckscheibe fest umwickeln, in eine ofenfeste Form legen, mit Olivenöl beträufeln und 12 Minuten bei 220 Grad in den Ofen schieben.

Diese gefüllten Zwiebeln sind warm und kalt ganz lecker als Gemüsebeilage zu Grillfleisch.

Buon appetito!

