

31. Kalenderwoche 2015

REZEPTE

Gefüllte Zwiebeln

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 25-35 Min. + 30 Min. Backzeit

700 g Gemüsezwiebel

Die dicke Gemüsezwiebel putzen, Laub abschneiden und Zwiebel halbieren. Die Hälften in Salzwasser 8-12 Minuten halbgar kochen.

500 g Rinderhack

Währenddessen das Rinderhack mit dem

1 Ei

Ei mischen und mit

Salz, Pfeffer

Salz und Pfeffer abschmecken.

Vorgegarte Zwiebeln in einzelne Schichten teilen. Am besten jeweils 2 Schichten zusammen lassen. Die Hackmasse dann in die Zwiebelteile füllen.

30 g Butter

Die Zwiebelmitte fein würfeln. Das abgeschnittene Laub in Röllchen schneiden.

250 ml Weißwein

Beides in eine mit Butter eingepinselte feuerfeste Form geben, Wein und Sahne dazu fügen.

6 EL Sahne

Die gefüllten Zwiebel-Hälften in den Sud in die Form stellen und das ganze bei 200 Grad etwa 30 Minuten im Backofen fertig garen.

100 g Mozzarella

10 Minuten vor Ende der Backzeit die Mozzarellascheiben auf die Zwiebeln legen und überbacken.

Sehr gut dazu passen Reis oder Kartoffelpüree.

Überbackener Blumenkohl

Zutaten:

Für 4 Portionen



Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 25-30 Min. + 10 Min. Backzeit

500 g Blumenkohl

Blumenkohlröschen und

400 g Kartoffeln

geschälte, gewürfelte Kartoffeln in Salzwasser ca. 10 min vorgaren.

Abtropfen lassen und in einer gefetteten Auflaufform verteilen.

150 g Cherrytomaten

Die Tomaten darüber geben. Den Ofen auf 180-200 Grad vorheizen.

1 Bd. Lauchzwiebeln

Für die Sauce die Lauchzwiebeln in schmale Ringe schneiden. Zusammen mit dem gepressten Knoblauch ca. 1 Min.

1 Knoblauchzehe

in der Butter andünsten.

25 g Butter

Das Mehl einrühren und eine weitere Minute anschwitzen lassen.

3 EL Mehl

Nach und nach die Milch zugeben und gut verrühren.

300 ml Milch

Salz, Pfeffer,

Mit Salz, Pfeffer und

Paprikapulver

Paprika würzen und

75 g Käse, gerieben

50 g Käse einrühren. Unter Rühren aufkochen lassen.

Die Sauce über dem Gemüse verteilen, mit dem restlichen Käse bestreuen und überbacken, bis der Käse bräunt.

1 Bd. Schnittlauch

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und den Auflauf damit bestreuen und servieren.