



Zwiebeln im Speckmantel

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Wieder nicht zum Einkaufen gekommen, kaum noch was im Kühlschrank? Fleisch vermindert, für den Single mit wenig Zeit

Zutaten

- 4 große, geschälte Gemüsezwiebeln
- 8 dünne Scheiben durchwachsener Speck oder Bacon
- 1 große Tomate, entkernt und fein gewürfelt
- 4 Stiele Rosmarin, gezupft, gehackt
- 4 Stiele Thymian, gezupft, gehackt
- 1 El Olivenöl
- 1 junge Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 125 g Crème double oder Creme fraiche
- 150 ml trockener Weißwein
- 60 g Parmesan, gerieben
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vor heizen mit Umluft genügen 180 ° C.

Schritt2

Aus den Zwiebeln den Strunk heraus schneiden und mit einem Kugelausstecher oder Teelöffel das Innere aushöhlen, dabei einen ½ cm großen Rand stehen lassen.

Schritt3

Zunächst in kochendem Salzwasser 2 - 3 min. angaren. auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt4

Innen salzen und pfeffern und in eine Auflaufform setzen.

Schritt5

Das Innere fein hacken und in etwas Olivenöl hellbraun schmoren, Knoblauch und creme fraiche dazu geben und 3 - 4 min. bei kleiner Hitze sämig reduzieren.

Schritt6

Die Tomatenwürfel, gehackte Kräuter und Parmesan unterheben, salzen, pfeffern.

Schritt7

In die Zwiebeln füllen und diese mit 2 Speckscheiben umwickeln, etwas Parmesan darüber streuen, ev. mit einem Zahnstocher fest stecken.

Schritt8

Den Wein angießen, für ca. 30 min. auf die mittlere Schiene des Backofens stellen.

Schritt9

Dazu schmeckt ein „sattes, cremiges“ Kartoffelpüree

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** Hauptgericht, knoblauch, parmesan, preiswert, rosmarin, Thymian, verlegenheitsgericht, Weißwein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zwiebeln-im-speckmantel/>