



Gemüsezwiebel überbacken

2 Gemüsezwiebeln

½ Bund Thymian

100 g Crème fraîche,

Salz,

Pfeffer

¼ TL Paprikapulver

50 g geriebener Bergkäse

50 g geriebenen Parmesan

mit Schale in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und aufkochen lassen. Zugedeckt für ca. 20 – 25 Minuten köcheln lassen. Danach abgießen und etwas abkühlen lassen.

waschen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Mit

und
vermischen.

und
miteinander vermischen. Nun die Zwiebeln schälen und in dicke Scheiben schneiden. Auf ein Backblech legen und mit etwas Käse bestreuen. Zum Schluss mit der Crème fraîche-Mischung beträufeln. Für 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 °C überbacken.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn
04920 / 318

info@biolandhof-agena.de
www.biolandhof-agena.de