



Gemüsezwiebel überbacken

- 2 Gemüsezwiebeln schälen, halbieren und innen bis auf einen 1 cm breiten Rand aushöhlen. Die Zwiebelhälften dann in kochendem Salzwasser für ca. 10 Minuten vorgaren. Die ausgehöhlten Zwiebelstücke in Würfel schneiden.
- 2 EL Bratöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Mit
- 400ml Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und für etwa 10 Minuten garen.
- 1 EL getr. Basilikum zu den Zwiebelstücken geben und pürieren. Mit Salz, Pfeffer würzen und etwas einkochen lassen. Mit
- 2 EL Creme fraiche verfeinern und die Sauce in eine Auflaufform gießen.
- 200g Champignons putzen und in Viertel schneiden.
- 200g Tomaten waschen und in Würfel schneiden.
- 2 EL Bratöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin andünsten. Die Tomatenwürfel sowie
- 200g Frischkäse untermengen und mit Salz, Pfeffer würzen. Die Masse in die abgetropften Zwiebelhälften füllen und diese in die Auflaufform setzen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für etwa 30 Minuten backen.