

Gefüllte Zwiebeln

8 große geschälte, gelbe Zwiebeln,
4 italienische Bratwürste mit
Kräutern (Salsiccia)
4 EL Weißbrot-Brösel
1 Handvoll Pinienkerne
grob zerdrückt,
4 EL geriebenen Parmesan
1 Ei
natives Olivenöl
2 EL abgezupfte Thymianblättchen
Prise gemahlener Zimt
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Salz



Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Zwiebeln darin je nach Größe 5 – 10 Minuten blanchieren.

In einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen.

Die Würste längs einschneiden, das Brät herauslösen.

In einer Pfanne etwa Olivenöl erhitzen und das Wurstbrät hineinkrümeln. Unter Rühren anbraten und dabei weiter zerkleinern.

Das Wurstbrät auf Küchenpapier entfetten und abkühlen lassen.

Weißbrot-Brösel, Pinienkerne, Parmesan, Ei, Zimt und die Hälfte der Thymianblättchen in einer Schüssel gut vermischen.

Das Wurstbrät gründlich unterrühren. Mit einem Schuss Olivenöl lockern und großzügig mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Mit einem scharfen Messer das obere Ende der Zwiebeln abschneiden und so viel Fruchtfleisch herauslösen, dass Platz für die Fülle entsteht.

Die Zwiebeln mit der Wurstmasse füllen und in eine Auflaufform oder auf das Backblech setzen.

Mit Olivenöl beträufeln, den übrigen Thymian und Meersalzflocken bestreuen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad 30 Minuten backen.

Noch heiß mit Weißbrot servieren.