

Cipolle al Forno

Gebackene Zwiebeln



Zutaten für 6 Personen:

1.2 kg Zwiebeln
1 dl Öl
50 gr gehackte Petersilie
5 dl Bouillon (Fleisch oder Gemüse)
Salz, Pfeffer

für Sauce:

1 dl Olivenöl
0.5 dl Weinessig
etwas gehackter Estragon
1 TL Senf
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, in Bouillon halbgar kochen.
Dann abtropfen lassen und halbieren.
Eine Auflaufform mit dem Öl auspinseln, halbe Zwiebeln mit der Schnittfläche nach oben hineinschichten.
Salzen und pfeffern.
Petersilie waschen und fein hacken, über die Zwiebeln streuen.
Noch etwas Öl auf die Zwiebeln tropfen, dann alles im vorgeheizten Backofen bei etwa 170 Grad noch ungefähr eine Stunde backen.
Aus dem Ofen nehmen und in der Form erkalten lassen.
In eine flache Schüssel legen und mit einer pikanten Sauce aus Olivenöl, Essig, Estragon und Senf begießen.