

# Cipolle ripiene (Gefüllte Zwiebeln)



Zutaten für 10 Personen:

30 mittelgrosse Zwiebeln

Füllung:

½ dl Olivenöl  
50 g Butter  
300 g Bratspeck  
200 gr frische oder gefrorene Steinpilze  
500 g frische Champignons  
5 dl Weisswein  
200 g geriebener Parmesan  
etwas Oregano  
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen, einen Deckel abschneiden und bis auf einen ca. ½ cm breiten Rand aushöhlen.

Das Zwiebelfleisch vom Aushöhlen beiseite stellen.

Die Steinpilze, die Champignons und das Zwiebelfleisch fein hacken, den Speck klein würfeln.

Das Olivenöl und die Butter erhitzen und die Zutaten anbraten, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und mit 3 dl Weisswein ablöschen.

Etwas einköcheln lassen.

Den Parmesan dazugeben und die ausgehöhlten Zwiebeln mit der Masse füllen.

Die gefüllten Zwiebeln in eine gefettete Form stellen und die Deckel aufsetzen. Die Deckel mit etwas Olivenöl bestreichen und mit Parmesan bestreuen.

Den Rest Weisswein und Füllung zwischen den Zwiebeln in die Form geben.

Den Ofen auf 180°C vorheizen und die Zwiebeln ca. 30 Minuten backen.