



ZWIEBELN mit Hendlleberfülle

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 1 Stunde 15 Minuten

je nach Größe 8-12 größere Zwiebeln verschiedener Sorten	2 EL Balsamico
80 g Butter	Salz, Pfeffer
400 g geputzte Hendlleber	2 EL Crème fraîche
2 EL Rapsöl	2 Scheiben Dinkelweißbrot
1 gepresste Knoblauchzehe	1 EL gehackter Majoran
	125 ml Weißwein

Zubereitung

- Zwiebeln schälen, das obere Viertel abschneiden und die Zwiebeln am besten mit einem Kugelausstecher aushöhlen.
- Zwiebelreste fein hacken und in 30 g Butter zugedeckt bei kleiner Hitze 25-30 Minuten weich dünsten.
- Hendlleber in kleine Stücke schneiden und in Öl kurz scharf anbraten. Knoblauch zufügen, kurz mitbraten und mit Balsamico ablöschen. Hendlleber mit geschmorten Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Crème fraîche verrühren.
- Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen.
- Ausgehöhlte Zwiebeln in eine Auflaufform setzen und mit Hendlleber füllen.
- Dinkelbrot ohne Rinde in sehr kleine Würfel schneiden.
- Brotwürfel über die Leberfülle verteilen und mit Majoran bestreuen. Die restliche Butter zerlassen und über die gefüllten Zwiebeln träufeln.
- Weißwein angießen und die Form in den Ofen schieben. Zwiebeln 20-25 Minuten backen und heiß servieren. Dazu passt ein Erdäpfelpüree.



OCHSENHERZPARADEISER mit Zucchinifülle

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 50 Minuten

4 große Ochsenherzparadeiser je 200 g gelbe und grüne Zucchini	40 g geröstete Pinienkerne
1-2 Knoblauchzehen	1 kleiner Bund Basilikum, grob geschnitten
2 EL Olivenöl	4 EL geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer	Olivenöl für die Form und zum Beträufeln
250 g Schafkäse	

Zubereitung

- Von den Paradeisern das obere Viertel abschneiden und mit einem Teelöffel behutsam aushöhlen. Paradeiserabschnitte und Fruchtfleisch klein hacken.
- Zucchini grob raspeln, Knoblauch schälen und hacken.
- Das Fruchtfleisch der Paradeiser in Olivenöl so lange andünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Knoblauch und Zuchini-raspel zugeben und kurz kräftig anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Schafkäse dazubröseln, mit Pinienkernen, Basilikum und 2 EL Parmesan vermengen.
- Backrohr auf 200 °C Heißluft vorheizen.
- Paradeiser in eine mit Olivenöl gefettete Auflaufform setzen. Zucchini-masse in die Paradeiser füllen, mit je 1 EL Parmesan bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und im Ofen 20 Minuten backen.