

Zwiebel-Gratin

Zutaten: (für 4 Personen)

- 8 mittlere Zwiebeln
- 1 Lorbeerblatt
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 1 dl Doppelrahm
- 2 dl Vollrahm
- 1 grosse Handvoll frisch geriebenen Sbrinz
- ½ TL getrockneter Thymian
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Zwiebeln schälen. Den Wurzelbereich nicht abschneiden, so dass die Zwiebeln beim Kochen nicht auseinanderfallen. Die Zwiebeln dann zusammen mit dem Lorbeerblatt und den Pfefferkörnern im Salzwasser weichkochen. Das dauert je nach grössse der Zwiebeln etwa 25 Minuten.

Das Wasser abgiessen und die Zwiebeln vorsichtig längs halbieren. Den Wurzelbereich allenfalls noch etwas wegschneiden. Die Zwiebeln dürfen dabei aber nicht auseinanderfallen. Die Zwiebelhälften danach gut abtropfen lassen.

Die Zwiebelhälften mit der Schnittfläche gegen unten in eine feuerfeste Form geben.

Doppelrahm und Rahm mischen, den frisch geriebenen Sbrinz und den Thymian dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rahm über die Zwiebeln geben und den Gratin bei 200 Grad für etwa eine halbe Stunde in den Ofen schieben, bis die Zwiebeln goldbraun überbacken sind.