

Eine gebackene, heimische Zwiebelrose



Zutaten:

Zutaten

- 4 große Speisezwiebeln (je Minimum 200 g)
- 100 g Semmelbrösel
- ½ TL Selleriesalz oder normales Salz
- ½ TL Zitronenpfeffer oder normaler Pfeffer
- Etwas Knoblauchpulver
- 2 TL Maismehl oder Weizenmehl
- 20 g Hartkäse (Alter Bergkäse, fein gerieben)
- 2 große Eier, geschlagen
- Etwas Sonnenblumenöl



Zubereitung

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
2. Ich schäle die Schale der großen Zwiebeln knapp, d.h. die Wurzel bleibt dran.
3. Danach die Zwiebel mit der Wurzel nach oben auf ein Schneidebrett legen. Der Wurzelstrunk bleibt unverletzt.
4. Circa. 1 cm neben dem Wurzelknoten/strunk schneide ich die Zwiebel nach unten in Spalten. Also immer einschneiden, aber die Wurzel oben hält alles zusammen. Das ungefähr 16 mal wiederholen.
5. So entsteht eine kleine Rose, die nur an der Wurzel zusammengahalten wird.
6. Dann in einer sauberen Schüssel ½ TL Selleriesalz, ½ TL Zitronenpfeffer oder normalen Pfeffer, etwas Knoblauchpulver, 2 TL Maismehl oder Weizenmehl, 20 g Hartkäse (Alter Bergkäse, fein gerieben) und Semmelbrösel vermengen.
7. Die Eier gründlich mit einem Zauberstab oder einem Schneebesen aufschäumen. Anschließend mit einem Pinsel auf die Zwiebelblätter verteilen. Vorher vielleicht mit Weizenmehl oder Maismehl sehr fein bestäuben (Geheimtipp).
8. Nun die gewürzten Semmelbrösel fein darüber streuen. Sehr sorgfältig schütteln. Alles sollte fein benetzt sein. Zum Schluss mit Rapsöl besprenkeln.
9. Im vorgeheizten Ofen ca. 15-25 Minuten goldgelb überbacken.