

# Gefüllte Zwiebeln mit Kartoffel und Chorizo

## Für 4 Personen:

4-8 große Zwiebeln	300 g Kartoffeln	200 g Chorizo
3 EL Rapsöl	500 g gehackte Tomaten	250 ml Gemüsebrühe
100 ml Milch	2 EL Butter	80 g geriebenen Bergkäse
Muskat	Salz	Pfeffer, Thymian

Ofen auf 180°C vorheizen.

In einem großen Topf reichlich Wasser erhitzen, salzen und die Gemüsezwiebeln etwa 15 Minuten garen. Anschließend mit einem Schaumlöffel herausholen und etwas abtropfen lassen.

Kartoffeln schälen, und weich kochen, abgießen und etwas ausdampfen lassen. Chorizo in Scheiben schneiden und in etwas Öl bei mittlerer Hitze mit Farbe anbraten.

Die Zwiebeln aushöhlen, das Innere fein hacken und in 2 EL Öl anschwitzen. Brühe und gehackte Tomaten dazugeben. Thymian vom Stängel zupfen und in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze gut einkochen lassen.

Kartoffeln stampfen und mit heißer Milch und Butterflocken glattrühren. Mit Salz, Muskat und Thymian abschmecken.

Die Zwiebeln salzen, mit Chorizo und Kartoffelpüree füllen und in eine Auflaufform setzen. Die Tomatensauce angießen und den Bergkäse auf die Zwiebeln verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 30 Minuten garen.

Die Zwiebeln mit zwei - drei Löffeln Tomatensauce auf vorgewärmte Teller geben. Mit Thymianblättchen und frisch gemahlenem Pfeffer vollenden.

Christian Henze am 12. Oktober 2018