



Rezepte

#72

DONATI VINI

ZUTATEN



4 TENNISBALLGROSSE WEISSE ZWIEBELN
OLIVENÖL

2 KNOBLAUCHZEHEN

4 FRISCHE ROSMARINZWEIGE

8 EL SAHNE ODER CRÈME DOUBLE

GERIEBENER PARMESAN

MEERSALZ UND PFEFFER

4 SCHEIBEN PANCETTA

(ODER DURCHWACHSENER RÄUCHERSPECK)

Zubereitung

G E B A C K E N E Z W I E B E L N



DIE ZWIEBELN IN REICHLICH
WASSER 15 MINUTEN KOCHEN,
BIS SIE EINIGERMASSEN WEICH
SIND. AUS DEM TOPF NEHMEN
UND ABKÜHLEN LASSEN.
MIT EINEM SCHARFEN
MESSER OBEN 2.5 CM
VON JEDER ZWIEBEL
ABSCHNEIDEN, DIESE STÜCKE
FEIN HACKEN UND BEISEITE
STELLEN.

SCHRITT 2 VON 6

Zubereitung

G E B A C K E N E Z W I E B E L N



FALLS NÖTIG, AUCH DIE
UNTERSEITE DER ZWIEBELN
EBEN ABSCHNEIDEN, DAMIT SIE
AUF DEM BACKBLECH NICHT
UMFALLEN. DIE ZWIEBELN SO
AUSHÖHLEN, DASS SIE AUSSEN
INTAKT BLEIBEN UND DIE
AUSGEHÖHLTE MASSE JEWEILS
ETWA 1 GEHÄUFTEN EL
ENTSPRICHT. DIESE MASSE
EBENFALLS FEIN HACKEN UND
ZU DEN RESTLICHEN
GEHACKTEN ZWIEBELN GEBEN.

SCHRITT 3 VON 6

Zubereitung

G E B A C K E N E Z W I E B E L N



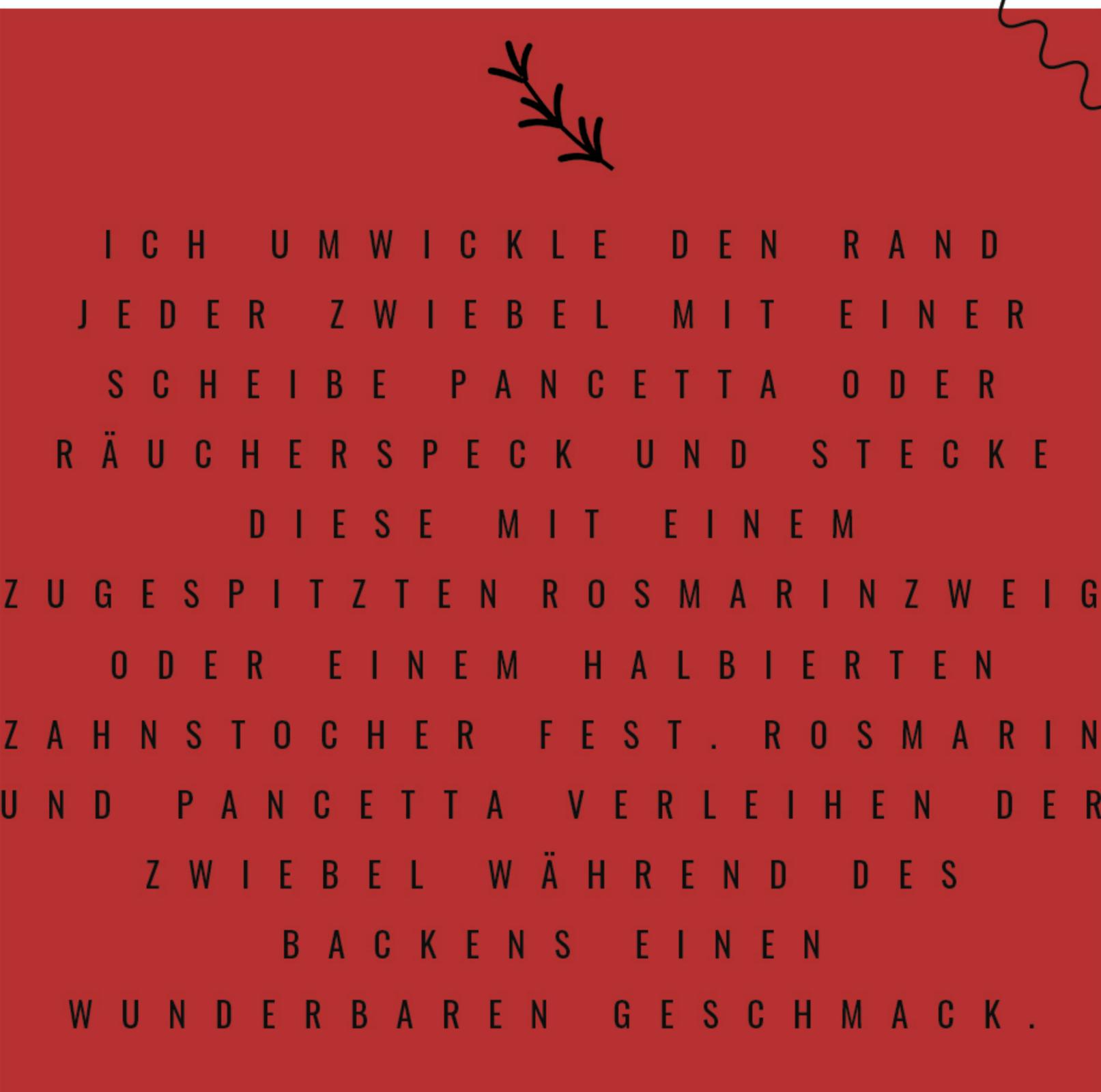
B A C K O F E N A U F 2 0 0 G R A D V O R -
H E I Z E N . E I N E P F A N N E E R H I T Z E N
U N D E T W A S O L I V E N Ö L , D E N
K N O B L A U C H , D I E G E H A C K T E N
Z W I E B E L N U N D E I N W E N I G
G E H A C K T E N R O S M A R I N H I N E I N -
G E B E N . E I N P A A R M I N U T E N
W E I C H D Ü N S T E N , D I E T E M P -
E R A T U R R E D U Z I E R E N , D I E
S A H N E O D E R C È M E D O U B L E
Z U G E B E N U N D V O N D E R K O C H -
S T E L L E N E H M E N . D E N P A R M E S A N
E I N R Ü H R E N U N D W Ü R Z E N .

SCHRITT 4 VON 6



Zubereitung

G E B A C K E N E Z W I E B E L N



I C H U M W I C K L E D E N R A N D
J E D E R Z W I E B E L M I T E I N E R
S C H E I B E P A N C E T T A O D E R
R Ä U C H E R S P E C K U N D S T E C K E
D I E S E M I T E I N E M
Z U G E S P I T Z T E N R O S M A R I N Z W E I G
O D E R E I N E M H A L B I E R T E N
Z A H N S T O C H E R F E S T . R O S M A R I N
U N D P A N C E T T A V E R L E I H E N D E R
Z W I E B E L W Ä H R E N D D E S
B A C K E N S E I N E N
W U N D E R B A R E N G E S C H M A C K .

SCHRITT 5 VON 6

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI