



## Cipolle ripiene con fonduta - Mit Käse gefüllte Zwiebeln

Dass die Schweizer das Fondue erfunden haben, könnte sich als Mythos erweisen. In den Küchen des Piemonts und des Aostatals hat dieses Gericht seit jeher einen festen Platz. Geraffelter Käse wird mit Milch vermischt, in grosse Zwiebeln gefüllt und im Ofen kräftig gebacken. Die Käsemasse kommt dabei ohne Weisswein und ohne Kirsch aus. Wobei es natürlich nicht verboten ist, zu diesem rustikalen Gericht ein Gläschen Weisswein zu kredenzen und das Mahl mit einem Schnaps, vorzugsweise einem Grappa, abzuschliessen.

### Zutaten (1 Portion)

2        grosse Zwiebeln  
40g     reifer Waldsberger oder Emmentaler  
40g     Bergkäse (oder Tilsiter)  
0,5dl   Milch  
         Muskatnuss und schwarzer Pfeffer

### Zubereitung

Käse reiben und mit der Milch vermischen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Zwiebeln schälen und den Wurzelansatz flach abschneiden, er darf aber nicht ganz weggeschnitten werden, damit die Zwiebelschalen gut zusammenhalten, die Schnittfläche muss aber so gross sein, dass die Zwiebeln darauf stehen können.

Das obere Ende der Zwiebeln abschneiden und die Zwiebel aushöhlen. Dazu hab ich einen kleinen, kugeligen Ausstecher benutzt. Es geht aber auch mit einem scharfkantigen Kaffeeöffel. Da ist einfach sorgfältiges Arbeiten gefragt (Hab ich nicht so ganz, die grössere Zwiebel war undicht). Die ausgelösten Zwiebelstücke lassen sich bestimmt in einem anderen Gericht verwenden.

Die Käsemischung mit Muskatnuss und Pfeffer würzen und in die ausgehöhlten Zwiebeln füllen.

Im auf 200° vorgeheizten Backofen 30 Minuten in der unteren Hälfte des Backofens gratinieren.

Die Zwiebeln waren nach 30 Minuten im Ofen noch leicht knackig. Wer das nicht mag, gart sie ca. 10 Minuten im Dampfsieb vor.



*Die gewürzte Käsefüllung*



