

Zwiebelgratin mit Thymian

300 g Zwiebeln
2 EL Olivenöl
10 g Butter
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
Thymian, gezupft

Zwiebeln und feine Streifen schneiden. Olivenöl und Butter erwärmen und die Zwiebeln zusammen mit Knoblauch und Thymian andämpfen.

1 dl Weisswein

Weisswein zu den Zwiebeln geben und etwa 20 Minuten dünsten und danach in eine bebutterte Gratinform geben.

3 EL Tomatenwürfeli, geschält
1 Zucchetti, in Scheiben geschnitten
1 dl Rahm
40 g Reibkäse (Sprinz, Gruyère)

Tomatenwürfeli und Zucchettischeiben darauf verteilen und mit dem Rahm übergossen. Zum Schluss mit Käse bestreuen.

Den Zwiebelgratin bei 220°C während 10 - 15 Minuten goldbraun überbacken.

steiertisch