



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler

Gefüllte Tellerzwiebeln mit Büffelmozzarella, Ofentomaten und Mikrokräutern

ZUTATEN:

Tellerzwiebeln:

4 Tellerzwiebeln, (Weiße Flachzwiebeln)
ca. 8-10 cm Durchmesser
Olivenöl
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
120 g Büffelmozzarella

Ofentomaten:

1 kg Strauchtomaten
Salz, Zucker, Basilikumzweige, schwarzer
Pfeffer aus der Mühle
2-3 geschälte Knoblauchzehen
50 ml Olivenöl

Zum Garnieren:

½ Schälchen Mikrobasilikum Rot
½ Schälchen Mikro-Rucola
½ Schälchen Mikro-Zwiebelkresse
etwas gezupfter Büffelmozzarella

ZUBEREITUNG

Zwiebeln:

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Zwiebeln schälen und circa 15 Minuten in Salzwasser langsam kochen, dann auskühlen lassen. Von den Flachzwiebeln den Deckel abschneiden und vorsichtig aushöhlen. Das Ausgehöhlte und den Knoblauch fein schneiden und in Olivenöl kurz anrösten, abkühlen lassen und mit gezupftem Mozzarella mischen.

Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und in die ausgehöhlte Flachzwiebeln füllen. Noch etwas Mozzarella auf die Füllung verteilen. Die Zwiebeln in eine feuerfeste Auflaufform stellen, mit etwas Olivenöl begießen und für circa 20 bis 25 Minuten im Ofen backen.

Ofentomaten:

Die Tomaten zu Filets vorbereiten. Die Häute und das innere Kerngehäuse anderweitig verarbeiten.

Die Filets mit der Innenseite nebeneinander auf ein Backblech sortieren und vorsichtig mit Salz, Zucker, Pfeffer, fein geschnittenem Knoblauch und den Kräuterstielen würzen. Mit Olivenöl beträufeln und im Backofen bei 80°C langsam



hr1-DOLCE VITA

trocknen, bis etwa die Hälfte der Eigenflüssigkeit verdunstet ist. Die Tomatenfilets sind entsprechend geschrumpft, von festerem Biss und hocharomatisch.

Anrichten:

Die Tomatenfilets kranzförmig und saftig auf die Teller verteilen, die ofenwarmen Cipolle darauf setzen , rundherum mit gezupftem Mozzarella und Microgreens garnieren und mit Baguette servieren