



## Gefüllte Ziegenkäse-Zwiebeln auf Pastinakenpüree

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Portionen

4	große Zwiebeln, rot	200 g	Ziegenkäse
80 ml	Sahne	30 ml	Milch
1 Zweig	Rosmarin	1 Zweig	Thymian
1 EL	Honig		Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskat		Olivenöl
650 g	Pastinaken	2 EL	Butter
10	Cherrytomaten		Balsamicoreme

### Zubereitung

#### Zubereitung

Pastinaken schälen und klein schneiden. In Salzwasser kochen bis die Stücke weich sind.

Sahne, Milch und Butter in einem Topf leicht zum Kochen bringen und um die Hälfte einreduzieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Pastinaken mit Sahne-Milchreduktion zu Püree stampfen.

Rote Zwiebeln schälen und halbieren und die äußeren Schichten abnehmen. Mit etwas Olivenöl einreiben und bei 120 °C für 15 Minuten vorbacken.

Kräuter hacken und aus dem Ziegenkäse, Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer und Honig die Ziegenkäsecreme anrühren und in die hohle Zwiebelhälfte füllen. Bei 170 °C für 20 Minuten im Ofen backen.

Zwiebeln auf Püree anrichten und mit halbierten Cocktailtomaten, Balsamicoreme, Rosmarin und Thymian anrichten.