

## Gefüllte Zwiebeln mit Tomaten-Crumble

**Vorbereitungszeit:** 40 min

**Schwierigkeitsgrad:** Mittel

### Zutaten

- Altbackenes Brot: 80 gr
- Ei: 1
- Jungmangold: 30 gr
- Knoblauch: 1
- Natives Olivenöl extra: n. B.
- Pecorino sardo (sardischer Pecorino): 50 g
- Pfeffer: n. B.
- Rinderhack: 100 g
- Rote Gemüsezwiebel: 2 Stücke
- Salz: n. B.
- Thymian: n. B.



### Vorbereitung

1. Für die Füllung Hackfleisch mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Thymian, sardischem Pecorino und gedünstetem Mangold vermischen.
2. Zwiebeln in der Mitte aufschneiden und innere Blätter abzupfen, sodass kleine Kuppeln entstehen.
3. Mit heißem Wasser überbrühen und mit dem Gehackten befüllen.
4. Aus **Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken** mit Öl, Salz und Knoblauch eine Sauce zubereiten.
5. Einen Teil der Tomatensauce mit dem zerbröselten Brot vermischen und auf die Zwiebeln setzen.
6. Bei 180° für 12 Minuten in den Ofen schieben und anschließend die gefüllten Zwiebeln auf der restlichen Tomatensauce anrichten.

**Für dieses Rezept  
haben wir  
verwendet:**

Tomaten in Stücken  
50 g

