

## Gratinierte Zwiebeln

### Zutaten

6 mittlere Zwiebeln  
2 dl Doppelrahm (oder Vollrahm)  
1 grosse Handvoll frisch geriebenen Parmesan  
1 Lorbeerblatt  
5 schwarze Pfefferkörner  
etwas Thymian (frisch oder getrocknet)  
Salz

Die Zwiebeln schälen, dabei den Wurzelbereich aber nicht abschneiden; so hält die Zwiebel beim Kochen besser zusammen. Die ganzen Zwiebeln zusammen mit einem Lorbeerblatt und den Pfefferkörnern etwa 25 Minuten lang im Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgiessen und die Zwiebeln längs halbieren, etwas abtropfen lassen und dann den Wurzelbereich sorgfältig entfernen. Die Zwiebel darf dabei nicht auseinanderfallen.

Die Zwiebelhälften mit der Schnittfläche gegen unten in eine feuerfeste Form geben. Den Parmesan über die Zwiebeln streuen. Den Rahm salzen und mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und Thymian würzen. Dann den Rahm über die Zwiebeln geben und diese bei 200 Grad im Ofen gratinieren bis die Zwiebeln goldbraun überbacken sind.

\*\*\*