



## Grill Käse-Steak mit gefüllter Zwiebel und Grillgemüse



*Zubereitung  
Grill / Pfanne:  
Käse aus der Folie  
nehmen und  
ca. 3 - 5 Minuten je  
Seite grillen oder in  
einer beschichteten  
Pfanne braten.  
Dabei mehrfach  
wenden, bis die  
gewünschte  
Bräunung erreicht  
ist.*

### Zutaten:

- 2 St. Grill Käse-Steak Kräuter
- 2 St. Grill Käse-Steak Paprika
- 500 g Gemüsezwiebel (2 St)
- 100 g Cashewkerne
- 50 g Cranberrys
- 1 St. Eigelb
- 100 g Zucchini gelb
- 100 g Paprikaschote rot
- 100 g grüne Bohnen blanchiert
- 50 g Lauchstreifen blanchiert
- 20 g Olivenöl
- Chilisalz, grobes Meersalz

### Zubereitung:

1. Wurzelansätze der Zwiebel abschneiden.
2. Den Boden einer ofenfesten Form dick mit Meersalz bestreuen.
3. Die ungeschälten Zwiebeln daraufsetzen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft: 170°C) 40-45 Minuten backen.
4. Die gehackten Cashewkerne, gehackte Cranberrys und Eigelb mischen.
5. Zwiebeln aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Schalen abziehen.
6. Jeweils die Zwiebeldeckel abschneiden und die Zwiebeln vorsichtig aushöhlen, dass ein etwa 5 mm breiter Rand stehen bleibt.
7. Das Innere der Zwiebeln fein würfeln, unter die Cashewkernmasse mischen und mit Chilisalz abschmecken.
8. Ausgehöhlte Zwiebeln mit der Masse füllen.
9. Das Meersalz aus der Form entfernen, Zwiebeln mit den Lauchstreifen umwickeln und in die Form geben und wieder in den Backofen (bei 180°C / Umluft 170°C etwa 15 Minuten).
10. Zwischenzeitlich das Grillgemüse mit dem Olivenöl grillen.
11. Zusätzlich das Grill Käse-Steak nach Anleitung zubereiten.
12. Alles auf Tellern arrangieren und servieren.

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet