Überbackene Zwiebel-Lendchen

Belegt mit einer herzhaft-cremigen Zwiebelmasse werden die Lendchen zum Gaumenschmaus! Das Gericht lässt sich prima vorbeiten und ist ideal, wenn sich Besuch ankündigt!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, eifrei, hefefrei

Für 4 Personen

350g Zwiebeln
1 EL Butter ODER Margarine (ggf. laktosefrei)
2 EL glutenfreier Essig
3 TL mittelscharfer Senf
Salz
Zucker
Pfeffer
200g Schmand (ggf. laktosefrei) ODER Sauerrahm
600g Schweinelende
16 dünne Scheiben Bacon

1. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin glasig dünsten. Essig zugeben und einige Minuten einköcheln lassen, dann die Masse komplett auskühlen lassen.
2. Unterdessen die Lende häuten und in 16 Stücke schneiden.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Bacon jeweils einmal zusammenfalten, sodass die Lendenstücke gut darauf passen,

dann gleichmäßig auf das Blech verteilen. Lendchenstücke darauf geben und leicht pfeffern.
4. Senf, Salz, Zucker, Pfeffer und Schmand unter die Zwiebelmasse rühren. Mit zwei Gabeln jeweils ein Zwiebelhäufchen auf die Lendchen geben.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 20 – 25 Minuten backen.

Als Beilage eignet sich: Kartoffelbrei, Pommes, glutenfreies Baguette, Salat