



## Blutwurst-Schnitte mit feiner Zwiebelmarmelade

### Zutaten

- 200 g Zwiebeln
- 3 Slightly heaped teaspoons Thymian
- 3 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 EL Orangenmarmelade
- 12 Slightly leveled tablespoons Baguette
- 30 g Haselnusskerne
- 250 g Blutwurst
- 0,25 Bund Schnittlauch
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. Für die Zwiebelmarmelade: Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Thymianblättchen von Thymian zupfen. THOMY Reines Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelringe und Thymianblättchen darin bei milder Hitze etwa 30 Minuten andünsten. Nach 20 Minuten Orangenmarmelade einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.
2. Währenddessen Baguette auf einem Gitterrost verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft) 4-5 Minuten goldbraun rösten. Anschließend abkühlen lassen. Haselnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Blutwurst in 12 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen ca. 2 Minuten von jeder Seite grillen. Anschließend auf ein Küchentuch legen und überschüssiges Fett abtropfen lassen.
3. Baguette-Scheiben mit Zwiebelmarmelade bestreichen und mit je einer Scheibe Blutwurst belegen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und mit den gehackten Haselnüssen drüberstreuen.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	14 g
Energie	179 kcal
Fett	11 g
Protein	6 g

- ⌚ 30 Minuten
- ⊕ 12 Portionen