



## Blutwurst-Schnitte mit feiner Zwiebelmarmelade

### Zutaten

- » 4 Zwiebeln
- » 3 Zweige Thymian
- » 3 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- » 1 EL Orangenmarmelade
- » Salz und Pfeffer
- » 12 Scheiben Baguette
- » 30 g Haselnusskerne
- » 250 g Blutwurst
- » 1/4 Bund Schnittlauch

### 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.

### Kochtipps

Wer keine Blutwurst mag, kann diese auch gegen hessische Ahle Wurst austauschen.

### Ernährungsinfo pro Portion

Energie: **747 kJ (179 kcal)**

Fett: **11 g**

Kohlenhydrate: **14 g**

Eiweiß: **6 g**

 **40 Minuten**

 **12 Portionen**