



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

geröstete Zwiebeln



Einkaufsliste:

Zwiebeln, weiß
oder Gemüsezwiebeln, weiß
Speisestärke, ca. 30 g
Salz
Pfeffer
Sonnenblumenöl, 1 l



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Bayerische Brotzeit - geröstete Zwiebeln

	  einfach schnell	 preiswert
	  kalt oder warm servieren	
		 To Go Food Party

Vorbereitung:

- Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden,
- in der Speisestärke mehlieren, salzen und pfeffern, abklopfen,
- Sonnenblumenöl in einem kleineren Topf auf ca. 160°C erhitzen
- (siehe „Kochtipps“)

Zubereitung:

- die mehlierten Zwiebelringe mit einer Schaumkelle kurz in das heiße Öl geben,
- im Öl bewegen, sodass sie gleichmäßig braun werden,
- mit der Schaumkelle rausnehmen,
- auf Küchentrepp entfetten,
- in kleinen flachen Gläschen servieren

Tipps:

- Diese frisch gerösteten Zwiebeln sind sehr lecker und eignen sich gut als Topping, z.B. auf Obazda.