

# Gebackene Frühlingszwiebeln mit Schnittlauch - Crème fraiche

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Appetitlich, kross mit Schnittlauch - Crème fraiche zum Dippen

## Zutaten

- Für die Frühlingszwiebeln:
  - 15 - 20 gleichmäßig große Frühlingszwiebeln, ca. 3 - 4 Bund
  - 150 -200 g geriebene Toastbrot - Brösel
  - 2 El Mehl
  - 2 ganze Eier mit 2 El Milch verklappert
  - Butterschmalz oder Pflanzenfett zum Ausbacken
- Für die Schnittlauch - Crème fraiche:
  - 1 Becher Crème fraiche
  - 3 El Milch
  - 3- 4 El gehackter Schnittlauch
  - ½ Tl Senf
  - Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und das grobe Grün weg schneiden, auf gleiche Größe kappen.

### Schritt2

Leicht salzen und pfeffern.

### Schritt3

Die noch etwas feuchten Zwiebeln rundherum mit Mehl bestäuben und durch das verklapperte Ei

ziehen.

#### **Schritt4**

Die Semmelbrösel etwas andrücken In heißem Butterschmalz oder Pflanzenöl von allen Seiten 5 - 6 min. appetitlich braun heraus braten. Öfter wenden und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

#### **Schritt5**

Die Schnittlauch - Crème fraiche:

#### **Schritt6**

Mit etwas Milch glatt rühren und mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und dem Senf abschmecken.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Die heißen, appetitlich krossen Frühlingszwiebeln mit der Schnittlauch - Crème fraiche zum Dippen reichen.

**Rezeptart:** Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-fruehlingszwiebeln-mit-schnittlauch-creme-fraiche/>