

# Gebackene Frühlingszwiebeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Leicht, schmackig, knusprig

## Zutaten

- 10 Stück gleichmäßig große Frühlingszwiebeln
- 3 gehäufte Esslöffel Mehl
- 2 gehäufte Esslöffel Speisestärke
- 1 Ei
- Etwas Mineralwasser
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Aus dem Mehl, der Speisestärke, dem Ei, Mineralwasser, Salz, Pfeffer und etwas Muskat Nuss einen schlanken Crepe Teig rühren.

### Schritt2

Die frischen Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem Grün auf ca. 5 cm Länge schneiden.

### Schritt3

Die Zwiebeln leicht mehlen und durch den Teig ziehen. Etwas abstreifen, damit der Teig nicht zu dick haftet.

### Schritt4

Bei einer Temperatur des Fettbades von 170° C ca. 3 - 4 min. goldgelb heraus backen.

## **Schritt5**

Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit einem Honig-Chili Dipp servieren.

**Rezeptart:** Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-fruehlingszwiebeln/>