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 Mineralwassr
- 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/