

Rezept



erte Zwiebelblumen mit Kräuter-Dip

Ein herrlicher Spass zum Dippen.

35 Min

Aktive Zeit



35 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

DIP

200 g saurer Halbrahm

1 TL Senf

3 TL Zitronensaft

1/2 Bund Bund glattblättrige Petersilie, fein gehackt Saison

Salz, Pfeffer

ZWIEBELBLUMEN

2 Gemüsezwiebeln, je ca. 350 g Saison

2 TL Paprika

2 TL Salz

Pfeffer

160 g Weissmehl

2 Eier, verquirlt

Sonnenblumenöl zum Frittieren

Salz

Und so wird's gemacht

1 von 3

DIP

Alle Zutaten mischen, würzen.

2 von 3

ZWIEBELBLUMEN

Oberes Zwiebelende abschneiden, mit der Wurzel nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Zwiebeln mehrmals kreuzweise bis knapp zum Wurzelansatz einschneiden. Zwiebelspalten vorsichtig öffnen, sodass Blumen entstehen, würzen. Zwiebelblumen im Mehl bestäuben, gleichmässig mit Ei bestreichen. Restliches Ei darübergiessen, erneut rundum mit Mehl bestäuben.

FRITTIEREN

Öl in einer Chromstahlpfanne auf ca. 170 °C erhitzen. Zwiebelblumen portionenweise 5–8 Min. goldbraun frittieren, gelegentlich wenden. Herausnehmen, auf Haushaltpapier abtropfen lassen, salzen. Dip dazu servieren.

Dazu passt geröstetes Brot.