



Tillman's Rezept-Tipp

Röstzwiebeln

Zubereitung: Die Zwiebel schälen und einmal halbieren. Die Zwiebelhälften mit dem Küchenhobel in Spalten bzw. halbe Ringe hobeln. Das Mehl in eine Schüssel geben und die Zwiebeln darin wälzen, bis sie richtig schön mehlig sind.

Das Fett in einem Topf erhitzen (geht natürlich auch mit der Fritteuse) und die Zwiebeln hinein geben. Ca. 5 Minuten brutzeln lassen, bis sie goldbraun sind. Mit einer Zange oder dem Schaumlöffel in ein Sieb geben und kurz abtropfen lassen und schon sind sie fertig!

Zubereitungszeit: ca. 15
Minuten

**Zutaten: 1 große Zwiebel, 3
EL Mehl, Fett zum Frittieren**

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de