

knusprige Zwiebelringe

Zutaten:

2-3 große Zwiebel

60 g Weizenmehl

1 EL Speisestärke

155 ml Milch

1 TL Paprikapulver

½ TL Knoblauchpulver

¾ TL Salz

Semmelbrösel

Olivenöl



Die Zwiebel werden geschält und in etwa 5 mm- 1cm breite Ringe geschnitten. Das Mehl wird mit der Speisestärke, der Milch und je der Hälfte der Gewürze gemischt. Mit dem Schneebesen klumpenfrei verrühren. Die Semmelbrösel kommen in ein kleines flaches Teller und werden mit den restlichen Gewürzen verrührt. Nun nimmt man die Zwiebelringe und taucht sich nacheinander in den Teig. Danach werden die Ringe noch in den Bröseln gewendet und nebeneinander auf ein Backblech gelegt.

Die Ringe noch mit etwas Olivenöl bepinseln und im Backofen bei 200°C Heißluft etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Ein knuspriger Snack für zwischendurch.

