



Röstzwiebeln

Zubereitungszeit: Minuten **Rezept für:** 4 Portion

Zutaten:

300 EL Mehl
4.8 dl Öl
4 TL Paprikapulver
8 Stk Zwiebeln

Zubereitung:

Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
Mehl und Paprikapulver vermischen und die geschnittenen Zwiebelringe darin wenden.
Öl in der Bratpfanne stark erhitzen und die Zwiebelringe darin unter ständigem Rühren goldbraun braten.
Mit einer Schaumkelle die knusprigen Röstzwiebeln aus der Pfanne nehmen, abtupfen und servieren.