

Röstzwiebeln aus der Heißluftfritteuse

Mit diesem einfachen Rezept kannst du Röstzwiebeln aus der Heißluftfritteuse knusprig und goldbraun selber machen – eine köstliche Ergänzung für viele herzhaftes Gerichte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel (große)
2 EL	Balsamico Bianco
1 Prise	Salz
2 EL	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Für die **Röstzwiebeln aus der Heißluftfritteuse** die Zwiebel schälen und mit einem Hobel in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben vorsichtig in einzelne Ringe teilen und in einer Schüssel mit Balsamico-Essig vermischen. Anschließend die Zwiebelringe 15 Minuten ruhen lassen.
2. Danach die Ringe aus der Schüssel nehmen und mit einem Küchentuch etwas trocken tupfen. Wieder in die Schüssel geben, nach Geschmack salzen und vermischen. Das Öl hinzufügen und alles gründlich miteinander vermengen.
3. Die Heißluftfritteuse auf 120 °C vorheizen. Die Zwiebelringe möglichst gleichmäßig im Frittierkorb verteilen und etwa 30 Minuten goldbraun und knusprig garen. Damit sie gleichmäßig bräunen, die Ringe alle 5 Minuten wenden. Nach dem Garen kurz abkühlen lassen. Dabei werden die selbst gemachten Röstzwiebeln noch etwas knuspriger.

Unsere Empfehlung

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



Tipp

Die knusprigen Röstzwiebeln passen hervorragend zu Burgern, Hotdogs, Cremesuppen, Aufläufen und Erdäpfelgerichten. Auch als würzige Beilage zu Fleisch oder Gemüse sind sie ein Genuss.