Zwiebelringe

Die gebackenen Zwiebelringe sind eine schmackhafte Beilage und im Nu zubereitet. Ein einfaches aber delikates Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

2 Stk.	Zwiebel (groß)
1 Stk.	Ei
50 g	Mehl
50 g	Semmelbrösel
2	Salz
	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Das Ei in einen Teller schlagen und mit etwas Salz verquirlen. Das Mehl und die Semmelbrösel in je einem weiteren Teller leeren.

2. Die **Zwiebelringe** zuerst in das Mehl, danach in das verquirlte Ei und abschließend in die Semmelbrösel tauchen, leicht andrücken.

3. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Ringe in etwa 5 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Die Zwiebelringe sind eine köstliche Beilage für viele Fleisch- und Vegetarische Gerichte