

Gebackene Frühlingszwiebeln mit Schnittlauch - Crème fraiche

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Appetitlich, kross mit Schnittlauch - Crème fraiche zum Dippen

Zutaten

- Für die Frühlingszwiebeln:
 - 15 - 20 gleichmäßig große Frühlingszwiebeln, ca. 3 - 4 Bund
 - 150 -200 g geriebene Toastbrot - Brösel
 - 2 El Mehl
 - 2 ganze Eier mit 2 El Milch verklappert
 - Butterschmalz oder Pflanzenfett zum Ausbacken
- Für die Schnittlauch - Crème fraiche:
 - 1 Becher Crème fraiche
 - 3 El Milch
 - 3- 4 El gehackter Schnittlauch
 - ½ Tl Senf
 - Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und das grobe Grün weg schneiden, auf gleiche Größe kappen.

Schritt2

Leicht salzen und pfeffern.

Schritt3

Die noch etwas feuchten Zwiebeln rundherum mit Mehl bestäuben und durch das verklapperte Ei

ziehen.

Schritt4

Die Semmelbrösel etwas andrücken In heißem Butterschmalz oder Pflanzenöl von allen Seiten 5 - 6 min. appetitlich braun heraus braten. Öfter wenden und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt5

Die Schnittlauch - Crème fraiche:

Schritt6

Mit etwas Milch glatt rühren und mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und dem Senf abschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die heißen, appetitlich krossen Frühlingszwiebeln mit der Schnittlauch - Crème fraiche zum Dippen reichen.

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-fruehlingszwiebeln-mit-schnittlauch-creme-fraiche/>