

EINGELEGTE ZWIEBELN



VEGAN



VEGETARISCH

Ob in Wraps, Salaten oder auf dem nächsten Burger: Diese eingelegten Zwiebeln sorgen mit ihrem spritzig-würzigen Geschmack für das besondere Extra!



Schwierigkeitsgrad

Einfach



Arbeitszeit

10 Minuten



Anlass

Beilagen



Zutaten für 2 Gläser:

- 3 große rote Zwiebeln
- 1 TL Senfkörner
- 0.5 TL Kümmel
- 0.5 TL Fenchelsaat
- 2 EL biozentrale Kokosblütenzucker
- 200 ml biozentrale Condimento Bianco

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, fein hobeln und in ein Gefäß geben. Mit Condimento Bianco auffüllen, bis die Zwiebeln bedeckt sind.
2. Luftdicht verschließen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, optimal sind 48 Stunden.

In einem schönen Glas verpackt, eignen sich die eingelegten Zwiebeln auch perfekt als Gastgeschenk für die nächste Dinnerparty.

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

www.biozentrale.de

Seite 1 / 1