Zwiebel-Sticks in Parmesan-Kruste

Vegetarisch » Käse-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 1/2 Bd. Petersilie
» 100g Salatmayonnaise
» 150g Vollmilchjoghurt
» 1 TL Senf
» 1-2 Knoblauchzehe(n)
» Salz & Pfeffer
» 100g Mehl
» 100ml Bier
» 2 Ei(er)
» 2 EL ger. Parmesan
» 4-5 Zwiebel(n)
» 1l Öl

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Petersilie waschen und fein hacken. Mit Mayonnaise, Joghurt und Senf verrühren. Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse direkt in den Dip drücken, verrühren und abschmecken.

2. Mehl mit Bier und Eiern verquirlen, Käse unterrühren. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Jeweils 1-2 Spalten auf ein Holzspießchen stecken.

3. Öl im hohen Topf oder in einer Fritteuse auf ca. 180°C erhitzen. Die Zwiebel-Sticks portionsweise durch den Bierteig ziehen, im heißen Öl 3-5min goldbraun ausbacken. Abtropfen lassen. Mit dem Dip anrichten.

Nährwerte: 370kcal/E11g/F23g/KH26g pro Portion

angelegt am: 03.05.2005 Rezept-Nr: 1894

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke