

## 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](http://www.biozentrale.de)

Seite 1 / 1