



Zwiebelblume

Ergibt 1 bis 2 Portionen

Zutaten

- 1 große Zwiebel
- 2 Tassen Mehl
- 3 EL Cajun-Gewürz
- 2 EL Paprika
- 1 TL Salz
- 2 Eier
- 1 Tasse Buttermilch

Zubereitung

1. Eine kleine Fläche an der Oberseite der Zwiebel abschneiden. Die Zwiebel schälen. Alle trockenen und beschädigten Schalen entfernen. Die Zwiebel mit der flachen Seite nach unten auf ein Schneidbrett (Wurzelseite nach oben) legen. Dann ungefähr 1,5 cm von der Wurzel mit einem scharfen Messer einen sauberen Schnitt nach unten ziehen. Dann eine Vierteldrehung und einen weiteren sauberen Schnitt nach unten durchführen. Diesen Vorgang mit zwei weiteren Vierteldrehungen und zwei weiteren sauberen Schnitten fortsetzen.
2. Nun sollten vier saubere Schnitte vorhanden sein, die denselben Abstand aufweisen. Nun in diesen vier Abschnitten drei bis vier Schnitte nach unten ausführen, die den gleichen Abstand aufweisen. Dann die Wurzelseite der Zwiebel nach unten drehen und die entstandenen Bereiche sorgfältig auffächern.
3. Mehl, Cajun-Gewürz, Paprika und Salz in einer Schale mischen.
4. In einer separaten Schüssel Eier und Buttermilch verrühren.
5. Die Zwiebel in die Eier- und anschließend in die Mehlmischung tunken.
6. Den Innentopf in das Gerät stellen. Den Heißluft-Deckel auf das Gerät aufsetzen.
7. Die Zwiebel mit Kochspray (Ölspray) besprühen und dann in den Innentopf legen.
8. Die Air Fry-Einstellung (Heißluftfrittieren) auswählen. Die Temperatur auf 190 °C und die Kochzeit auf 15 Minuten einstellen. Die Zwiebel während des Kochens von Zeit zu Zeit mit Kochspray einsprühen.