

## **Kue Bawang / Zwiebel Kuchen nach Indonesischer Art**

ein guter Snack für einen Apero, sehr beliebt!

Vorbereitung: ca.20 Min. Fertig machen: ca. 2 Min.

### **Zutaten**

1 Ei & 1 Eigelb

10 Schalotten oder 3 mittlere Zwiebeln

3 Stängel frische Sellerieblätter

1 Teelöffel Salz

Pfeffer gemahlen

2,5 Dl Kokosnussmilch

400g Weissmehl und etwas Mehl zum ausrollen

Öl zum frittieren

### **Zubereitung**

Die Schalotten in sehr feine Streifen schneiden. Den Sellerie fein hacken. Die Eier aufschlagen und mit den Schalotten, Sellerie, Pfeffer und Salz mischen. Diese Mischung zum Mehl geben und mit der Kokosnussmilch einen festen Teig kneten. Diesen auf einer sehr gut bemehlten Unterlage auf ca. 5mm ausrollen. Mit einem Teig Rad Streifen schneiden von ca. 6 cm Länge und 1 cm Breite. Diese Streifen kann man einfrieren und bei Bedarf frittieren, oder man frittiert sie sofort bis sie knusprig sind und isst sie noch warm mit Süsser Sojasauce. Es besteht auch die Möglichkeit das frittierte Zwiebelgebäck auskühlen zu lassen und dann zum Apero zu reichen.

**Zwiebelkuchen ausgerollt in gefällige Stücke schneiden**



**Frittierter Zwiebelkuchen serviert mit Süss-Scharfer Sojasauce**