

Zwiebelkuchen mit Schmand-Dip: Ein Fest für Ihren Gaumen!

Entdecken Sie das Rezept für köstliche Zwiebeltarte mit Schmand-Dip und Frisée-Salat in "Wir in Bayern" auf BR Fernsehen. Genießen Sie bayerische Kulinarik!

Bayern, Deutschland - Ein kulinarisches Highlight für Liebhaber deftiger Kost: Die köstliche Zwiebeltarte mit Schmand-Dip und einem frischen Frisée-Salat setzt neue Maßstäbe in der Küche! Die Hauptdarsteller sind 500 Gramm bunte Zwiebeln, verfeinert mit Butter, frischen Kräutern und einer süß-sauren Mischung aus Apfelessig und Rohrzucker. Nach einer perfekten Zubereitung im Ofen wird die Tarte unwiderstehlich goldbraun und knusprig.

Zum Abschluss wird sie mit einem cremigen Schmand-Dip serviert, der mit Zitronensaft und feinen Kräutern verfeinert wird. Der dazugehörige Frisée-Salat bringt mit der Fruchtigkeit von Orangen und einer zarten Marinade aus Hanföl und süßem Senf das richtige Maß an Frische auf den Teller. Dieses Gericht ist ein wahrer Genuss und hat das Potenzial, Ihre nächste Feier zu einem Fest des Geschmacks zu machen. Für die vollständige Rezeptliste und Zubereitungstipps besuchen Sie die Seite www.br.de.

Details

Ort	Bayern, Deutschland
------------	---------------------

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de