

Blooming Onions-Set, 3-teilig

Artikel-Nummer: 230-817

ZWIEBELBLÜTEN-GRILLROST

Anleitung: Die Zwiebel oben abschneiden. Die Wurzelspitze bleibt intakt, um die Zwiebel zusammenzuhalten. Mit einem Entkerner den Kern aus der Zwiebel entfernen, und diesen entsorgen. Die Zwiebel in die Schnittführung legen und die gesamte Zwiebel aufschneiden, um „Blütenblätter“ zu bilden. Die Zwiebel aus der Führung entnehmen und mit einem Pinsel innen und außen leicht mit Olivenöl benetzen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit der geschnittenen Seite nach unten auf ein Röstgitter legen. Bei hoher Hitze 15-20 Minuten grillen, dann die Flamme auf mittlere bis kleine Flamme herunterdrehen und 40 Minuten weiter grillen. Die Zwiebel vom Grill nehmen und mit Sauce zum Dippen oder als Dekoration für Proteine servieren.

PFLEGE:

Alle Teile sind im oberen Abteil spülmaschinenfest.

VORSICHT:

Entkerner oder Schneider nicht auf dem Grill verwenden.

WARNUNG:

GRIFFE WERDEN HEISS! NUR MIT BACKHANDSCHUHEN ANFASSEN.

D: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hùls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

NL: Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

UK: Pro-Idee · Woodview Road · Paignton · TQ4 7SR · Tel.: 01803 677 916

F: Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 19 10 49

CH: Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9000 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

A: Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen