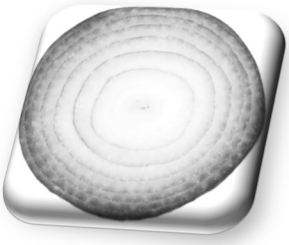
Zwiebelpack back. . .

Snak für nit zwischen durch. . . 😊



Zutaten:

3 - 4	ST	Zwiebel, mittlere Größe
		Olivenöl
		Balsamicolack(creme)
		Thymianzweige
		Salz, Pfeffer
1	PAK	Blätterteig, TK(tiefgekühlt) aufgetaut

Herstellung:

1. Zwiebel schälen und 1,5 – 2 cm dicke Scheiben schneiden (Anfang und Ende weggeben – sind zu klein) und auf ein mit Packpapier ausgelegtem Backblech mit ca. einem Abstand von 3 cm legen.
2. Mit Olivenöl und Balsamico(creme)lack beträufeln.
3. Darauf einen kleinen zarten Thymianzweig geben mit Salz und frischgemahlenem Pfeffer würzen.
4. Leicht salzen und pfeffern und auf diese Seite auf das Packpapier umdrehen.
5. Den Blätterteig (ausrollen) mit einem Ausstecher (großes Glas) der ca. 2 cm größer ist wie die Zwiebel ausstechen. Und auf der Zwiebel gut andrücken.
6. Mit einer Gabel 2-3 anstechen und so bei 180 °C 15-18 Minuten backen.