

Zwiebeln richtig schneiden

Als erstes muss die Schale entfernt werden. Dann kannst du die Zwiebel von der Wurzel zur Spitze halbieren. Wichtig: entferne dabei die Wurzel noch nicht.

Schneide danach dünne Streifen bis kurz vor die Wurzel, sodass sie die Zwiebel als Ganzes noch zusammenhält.

Nun wird die Zwiebel, je nach Grösse, ein bis drei Mal horizontal bis kurz vor die Wurzel eingeschnitten. Zum Schluss kannst du die Zwiebel quer in kleine Würfelchen schneiden.

Gerne übernimmt Sonrisa die Verpflegung an deinem Event und kocht internationale Gerichte nach deinen Wünschen für die Gäste. Melde dich bei uns: www.sonrisaglobal.ch, info@sonrisaglobal.ch, +41 52 730 90 00.

Wir freuen uns auf deine Anfrage.
Dein Sonrisa Team

