



APFEL-ZWIEBEL- "SCHMALZ"

Ergibt 250 g

Zubereitung: 10 Minuten

*Haltbarkeit: ca. 1 Woche im
Kühlschrank*

ZUTATEN

10 g Apfelchips

250 g Butter

10 g Röstzwiebeln

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

Apfelchips klein hacken. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Apfelchips und Röstzwiebeln unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In saubere Gläser umfüllen und abkühlen lassen.