

Unsere Rezeptidee

Zwiebelsuppe



Zutaten:

650 g Zwiebeln
80 g Butter
1,5 EL Mehl
1,5 l Gemüsebrühe
150 ml Weißwein
3 Scheiben Weißbrot oder Baguette
150 g Käse, z. B. Gruyère
2 Lorbeerblätter
2 Thymianzweige
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin andünsten, bis sie etwas Farbe annehmen. Dann mit dem Mehl bestäuben.

Die Lorbeerblätter und Thymianzweige dazugeben. Die Gemüsebrühe angießen und alles zuerst aufkochen, dann bei geringerer Hitze für ca. zehn bis 20 Minuten köcheln lassen. Dann den Lorbeer und Thymian wieder entfernen, den Weißwein einrühren und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 100 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Weißbrot bzw. Baguette würfeln und in etwas Butter in einer Pfanne kurz anrösten. Den Käse reiben.

Die Suppe auf ofenfeste Schalen oder Tassen verteilen und jeweils mit etwas Weißbrot und geriebenem Käse bedecken. Im Ofen kurz überbacken, bis der Käse eine goldgelbe Kruste gebildet hat.

Tipp: Wer einen Ofen mit Grillfunktion hat, kann die Zwiebelsuppe auch gratinieren.



Hat Dir das Rezept gefallen? Dann teile gerne ein Foto mit uns auf Instagram **#heimischelandwirtschaft**

**Heimische
Landwirtschaft**

Landwirte & Verbraucher verbinden