

Zwiebelsuppe



Zutaten:

5 Stk Zwiebel (weiß)
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
0.5 TL Zucker
2 Stk Knoblauchzehen
125 ml Weißwein (trocken)
700 ml Gemüsesuppe (klar)
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Thymian (getrocknet)
1 Stk Lorbeerblatt
Suppeneinlage:
4 Scheiben Baguette
1 TL Butter
0.5 Stk Knoblauchzehe
4 EL Gouda (gerieben)

Zubereitung

Für die Zwiebelsuppe zuerst die Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden und vorsichtig in einem Topf in etwas Butter und Olivenöl mit dem Zucker goldgelb karamellisieren. Dann den Knoblauch schälen, fein hacken und im Topf mitanrösten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen, für 3-4 Minuten einkochen lassen und mit der Suppe aufgießen. Jetzt noch mit einer Prise Salz, Pfeffer und Thymian würzen, das Lorbeerblatt in den Topf geben und rund 15 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Baguette in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit ein wenig Butter auf beiden Seiten kurz anrösten. Dann eine Seite des Brotes mit einer halben Knoblauchzehe einreiben und den geriebenen Käse drüberstreuen. Aus der fertig gekochten Suppe das Lorbeerblatt entfernen, in Suppenschüsseln füllen und je eine Baguette-Scheibe einlegen. Die Suppenschüsseln in den vorgeheizten Backofen geben (rund 200 Grad Ober-Unterhitze) - bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.



Suppen

