

Zwimwelsupp

(Zwiebelsuppe)

für 4 Personen

Zutaten:

1kg Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 Scheiben altbackenes Weißbrot
1 EL Olivenöl
1 EL Butterschmalz
1,5 L Gemüsebrühe (frisch oder Instant)
250ml trockener Weißwein
Kräuter (nach eigenem Geschmack)
Salz, Pfeffer
150gr geriebener Käse (z.B. Gouda, Emmentaler)



Zubereitung:

Die Zwiebeln Schälen und in Ringe schneiden. Den Knoblauch pellen und fein hacken. Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in heißem Olivenöl goldgelb rösten. Aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und beiseite stellen.

In einem großen Topf das Butterschmalz erhitzen und Zwiebeln und den Knoblauch darin andünsten. Mit Brühe und Weißwein ablöschen.

Die Kräuter dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Suppe in feuerfeste Suppentassen füllen, mit den Weißbrotwürfeln belegen, den Käse darauf verteilen und im Backofen etwa 3 Minuten überbacken. Danach servieren.