

Zwiebelsuppe

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

500 G	Zwiebeln
60 G	Butter
750 ML	Gemüsesuppe
250 ML	Weißwein
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
	Weißbrot oder Toastbrot
	Raclette Käse oder ein anderer würziger Käse

Verfasst von: Sophie Leitner

Zubereitung

1. Die Butter in einen großen Topf schmelzen.
2. Darin die in Scheiben geschnittenen Zwiebel goldgelb rösten.
3. Die Zwiebeln auf die Seite schieben und einen Esslöffel Zucker karamellisieren lassen.
4. Alles zusammen mit dem Weißwein ablöschen und die Gemüsesuppe dazugeben.
5. 10 Minuten leicht kochen lassen.
6. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. In der Zwischenzeit den Käse reiben, auf den Toast geben.
8. Im Backrohr bei Oberhitze 180°C backen.

So lange backen bis der Käse geschmolzen ist und leicht gebräunt.