

Zwiebelsuppe

Zutaten | 4 Portionen

2	Gemüsezwiebeln
30 g	Butter
100 ml	Weißwein
1,2 l	Rinder- oder Gemüsefond
1 Blatt	Lorbeerblatt
3 Stiele	Thymian
8 Scheiben	Baguette
5 EL	Gouda, gerieben
5 EL	Parmesan, gerieben

Zubereitungszeit: 35 Min.

Zubereitung:

- Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 10 Minuten dünsten, mit Weißwein ablöschen und einköcheln lassen.
- Fond dazu gießen und Lorbeerblatt hinzufügen.
- Thymian waschen, trockentupfen, die Blättchen abzupfen in die Suppe geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
- Suppe in Terrinen füllen, mit jeweils zwei Scheiben Baguette belegen.
- Geriebenen Käse mischen und über die Brotscheiben streuen und unter dem Backofengrill kurz gratinieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 460 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
408 kcal	20,1 g	35 mg	14,4 g	336 mg