

Zwiebelsuppe



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 25 Minuten
ÜBERBACKEN: ca. 10 Minuten

FÜR 4 Personen

4 ofenfeste Förmchen von je ca. 2,5 dl
Inhalt

300 g rote Zwiebeln, in feinen Streifen
1 EL Butter
1 EL Mehl
1 dl Weisswein
7 dl Hühnerbouillon
1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer
4–8 Scheiben Baguette
50 g Le Gruyère AOP, gerieben
½ Bund Schnittlauch, fein

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

ZUBEREITEN

Zwiebeln in der warmen Butter andämpfen, Mehl darüberstäuben, mischen, kurz anrösten bis das Mehl hellbraun ist. Wein dazugiessen, unter Rühren aufkochen. Dann Bouillon und Lorbeer begeben, ca. 15 Minuten köcheln, würzen. Die Suppe in die Förmchen verteilen, je 1–2 Baguettescheiben darauflegen. Käse darüberstreuen.

ÜBERBACKEN

In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 5–10 Minuten überbacken. Schnittlauch darüberstreuen, sofort servieren.