

Französische Zwiebelsuppe

Zutaten für 2 grosse oder 4 kleine

Portionen

Zwiebelsuppe

| | | |
|--------------------------|-----|-----|
| Grosse Gemüsezwiebeln | 2 | St. |
| Butter | 1 | EL |
| Mehl | 2 | EL |
| Weisswein | 1.5 | dl |
| Rinder- oder Gemüsebrühe | 1 | L |
| Salz und Pfeffer | | |

Überbackener Toast

| | | |
|--------------------------|---|-----|
| Toastbrot Scheiben | 4 | St. |
| Appenzeller Reibkäse | 4 | EL |
| Paprikapulver | | |
| Petersilie zum garnieren | | |



Zubereitung

Zwiebelsuppe

1. Die Zwiebeln schälen und in ca. 5mm dicke Ringe schneiden.
2. In einem Topf Butter erhitzen und die Zwiebelringe darin andünsten, bis sie leicht braun werden. Anschliessend mit dem Mehl bestäuben, gut umrühren und mit dem Weisswein ablöschen.
3. Den Weisswein zur Hälfte einköcheln lassen.
4. Die Brühe dazugeben und die Suppe ca. 20min köcheln lassen.

Brot überbacken

5. Den Ofen auf 200°C vorheizen.

6. Die Toastscheiben in Mundgerechte Stücke einschneiden, sodass sie gerade noch zusammenhalten. Auf einem Backblech auslegen.
7. Je einen Löffel Reibkäse auf den Toastscheiben verteilen, wenig Paprikapulver darüber streuen.
8. Das Toastbrot auf der mittleren Rille 3-5min überbacken, bis der Käse geschmolzen ist und die ersten braunen Stellen bekommt.
9. Inzwischen Petersilie fein hacken.

Anrichten

10. Die Suppe in Schalen verteilen.
11. Die überbackenen Toastscheiben auf die Suppe legen und mit der gehackten Petersilie garnieren.