

ZUBEREITUNG

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE



SCHRITT 1

Den Backofen (Grillfunktion) auf 200 °C vorheizen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

SCHRITT 2

Die Butter in einem Topf erhitzen. Das Gemüse unter Rühren darin andünsten und mit dem Weißwein übergießen. 20 Minuten zugedeckt bei milder Hitze kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

SCHRITT 3

Die Suppe auf 4 feuerfeste Suppentassen verteilen. Die Weißbrotscheiben im Toaster anrösten und jeweils eine Scheibe auf die Suppe legen.

SCHRITT 4

Mit dem geriebenen Käse bestreuen und im Backofen auf mittlerer Einschubleiste ca. 10 Minuten überbacken.

Fertig zum Servieren!

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

500 g Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

20 g MÜHLENGOLD®

Weizenmehl Type 405

40 g BIO Butter

300 ml Weißwein

(z. B. Chardonnay Pays d' Oc IGP)

1 Bund Thymian

1 EL Kräuter der Provence

4 Weißbrotscheiben

100 g CUCINA® Italienischer Reibekäse, Sorte: Grana Padano

Salz und LE GUSTO® Pfeffer, schwarz

