



S u p p e n

# FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

3 - 4 P E R S O N E N



TOPF



VEGETARISCH



OFEN

## ZUTATEN

1 kg	Zwiebeln (Gemüsezwiebeln)	1 El	brauner Zucker
10 g	Petersilie	1¼ l	Gemüsebrühe
1	Zitrone (Abrieb)	150 ml	Weißwein
5-7	Knoblauchzehen	1	Baguette oder Weißbrot
100 g	Greyerzer Käse (gerieben)		
5	Thymianzweige		Salz, Pfeffer
1	Lorbeerblatt		Butter/Butterschmalz zum braten

## ZUBEREITUNG

1. Petersilie fein hacken, Zitrone abreiben und beides vermengen. Beiseite stellen. Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden, Knoblauch fein hacken.
2. Butterschmalz im Topf erhitzen, Thymian, Zwiebeln, Knoblauch und Lorbeerblatt dazugeben. Nach 5-10 Minuten die Hitze reduzieren und weitere 10 Minuten dünsten.
3. Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben, mit Weißwein und Gemüsebrühe aufgießen, 30 Minuten köcheln lassen.
4. Suppe in Schalen füllen, mit Baguettescheiben belegen und Greyerzer bestreuen. Im Ofen bei 200°C überbacken.
5. Mit Petersilien-Zitronenmischung bestreuen und genießen!





ÜBER NACHT



VEGETARISCH



KÜHLSCHRANK



PÜRRIERSTAB



BACKEN



FRÜCHTE



OFEN



220 °C



NUDELHOLZ



TOPF

