



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW39 | 2023

Zwiebelsuppe

für 4 Personen

Zutaten

- 800 g Gemüsezwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- ¼ Bund Thymian
- 2 EL Olivenöl
- 1 L Gemüsebrühe
- 250 ml trockener Weißwein
- Salz & Pfeffer
- 6 Scheiben Baguettebrot
- 60 g Bergkäse

Zubereitung

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen, bis auf etwas zum Garnieren abstreifen. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Mit 1 Liter Brühe ablöschen. Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen. Wein zur Suppe gießen, mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken. Brotscheiben nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 8–10 Minuten überbacken. Aus dem Ofen nehmen. Suppe und überbackene Brotscheiben in Schälchen anrichten. Mit Thymian garnieren.