Nah&Frisch

Melina Kutelas | Professional

Überbackene Zwiebelsuppe

Griaß di Rezepte | Gemüse | Käse | Vegetarisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Zwiebel in Scheiben schneiden, Knoblauch grob hacken. Butter im Topf zergehen lassen, Zwiebeln und Knoblauch darin goldgelb braten. Thymian und Mehl hinzugeben und ein paar Minuten anschwitzen.
Mit Weißwein ablöschen, die Suppe und das Tomatenmark hinzugeben. Für 20 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken. Ofen auf Grillfunktion vorheizen, die Suppe auf 4 ofenfeste Schüsseln verteilen. Baguettescheiben darauflegen, den geriebene Hartkäse darüberstreuen. Im Ofen backen, bis der Käse goldbraun wird, und dann sofort servieren.

ZUTATEN

- 500 g Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 EL Butter
- 4 Zweige Thymian
- 20 g Mehl
- 200 ml Weißwein
- 1 l Rindsuppe
- 2 EL Tomatenmark
- Salz & Pfeffer
- 4 Scheiben Baguette
- 100 g Ziegenhartkäse