

Französische Zwiebelsuppe

Zutaten für 4 Personen:

5 grosse, weisse Zwiebeln
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
1 gestrichener Esslöffel Mehl
1.5 l Fleisch- oder Gemüsebouillon
3 TL französischer Kräutermischung
1-2 EL Tomatenpüree
1 dl Weisswein, trocken
Salz, Pfeffer
4 Scheiben Weissbrot oder Körnerbrot
100g geriebener Emmentaler oder Greyerzer Käse

Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in Butter und Olivenöl auf kleiner Flamme weich schmoren, ohne dass sie braun werden. Das Mehl darüber streuen. Mit Weisswein ablöschen.

Die Bouillon angiesse, Kräuter, Salz, Pfeffer und Tomatenpüree zugeben und die Suppe mindestens 30 min. kochen lassen, bis die Zwiebeln weich sind.

Die Brotscheiben trocken in der Pfanne rösten. In feuerfeste Zwiebelsuppentassen je 1 Scheibe geröstetes Brot legen. Die Suppe darübergiessen und den Käse auf die Suppe streuen.

Die Tassen auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen stellen und die Suppe auf der höchsten Stufe etwa 7 min. gratinieren.