

Zwiebelsuppe

aus: mix

*300 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
40 g Butter
4 EL Öl
20 g Mehl
1 ¼ l Gemüsebrühe
Salz
Schwarzer Pfeffer
100 g geriebener Hartkäse*

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Butter und Öl im Topferhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin hellgelb dünsten. Mit Mehl bestäuben und unter Rühren 5 Minuten anschwitzen lassen. Mit der heißen Gemüsebrühe auffüllen und umrühren. Die Suppe 30 Minuten auf kleiner Hitze kochen lassen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer kräftig abschmecken.

Brot mit geriebenem Käse auf ein Blech legen und im Ofen unter dem Grill überbacken.