

# Zwiebelsuppe

Vegetarisch | 4 Personen



## Zutaten

1 kg Zwiebel frisch  
50 g Butter  
1 Liter Gemüsebrühe  
200-250 ml trockener Rotwein  
1/2 Teelöffel trockener Thymian  
1 Prise Kümmel gemahlen  
2 Knoblauchzehen  
80 g geriebener Gauda oder würzigen Käse  
Muskatnuss frisch gerieben, Pfeffer, Salz,  
Thymian zum Garnieren  
12 Stk. Baguettescheiben

**Vorbereitungszeit:** ca. 20 Minuten

**Koch/Backzeit:** ca. 40 Min.

**gesamte Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** simpel / einfach

## Zubereitung:

Gemüsebrühe vorbereiten.

Die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden.

Butter in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel leicht andünsten.

Die Zwiebel-Buttermischung mit Rotwein ablöschen und die vorbereitete Gemüsebrühe beimengen.

Geriebene Muskatnuss, getrockneten Thymian und Kümmel dazugeben.

Zirka 30 Minuten bei schwacher Temperatur köcheln lassen.

In dieser Zeit wird das Baguette in 12 gleichmäßige Scheiben geschnitten und mit Knoblauch eingerieben. Die Baguettescheiben tosten. Restlichen Knoblauch in die Suppe geben.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und in ofenfeste Suppenschüsseln füllen.

Mit je 3 Baguettescheiben belegen und den Käse gleichmäßig darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (Umluft 180°C) überbacken.

Die fertige Suppe mit getrockneten oder frischen Thymian garnieren.

## Allergene Kennzeichnung:

A – Gluten, C – Eier, E – Nüsse, F – Soja, G – Milch, L – Sellerie, M – Senf, O - Sulfite