



REZEPT
DES MONATS

**Französische
Zwiebelsuppe**

Zutaten für 4 Personen

20g	Butter
2 EL	Öl
750g	Zwiebeln
3 Zehen	Knoblauch
1,5 Liter	Fleisch- oder Gemüsebrühe
20g	Mehl
1	kleines Baguette
40g	Käse

Zubereitung

- Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden
- Butter und 1 EL Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten
- 2 Zehen klein gehackten Knoblauch dazu geben, Mehl darüberstäuben und alles 3 Minuten weiterdünsten
- Brühe zugießen, würzen und die Zwiebeln zugedeckt bei geringer Hitze ca. 30 Minuten garen
- Baguette in Scheiben schneiden und im Ofen goldbraun rösten
- Knoblauch schälen und halbieren. Brotscheiben damit einreiben
- Käse raspeln
- Suppe in feuerfeste Schalen geben. Je zwei Scheiben Brot darauflegen. Mit Käse bestreuen und in den vorgeheizten Backofen (mit Grill) überbacken.

Guten Appetit!