Zwiebelsuppe unter Käsehaube

Suppen

Zutaten (2 Personen)

» 6 Zwiebel(n)
» 75g Frühstücksspeck
» 2TL Öl
» 4 Stiele Thymian
» 1l Instant-Gemüse-Brühe
» 1 Porree
» 4 Scheiben Baguette(s)
» 50g Gratin-Käse
» Salz & Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Zwiebeln in Ringe schneiden. Speck in Streifen schneiden. Öl erhitzen. Speck darin knusprig auslassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zwiebeln im Speckfett glasig dünsten.

2. Thymianblättchen abzupfen, zu den Zwiebeln geben und kurz andünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 10min köcheln lassen.

3. Porree schräg in schmale Ringe schneiden und in die Brühe geben. Baguettescheiben mit Käse bestreuen und unter dem heißen Grill goldbraun überbacken. Die Zwiebelsuppe mit Salz und Pfeffer würzen. Baguettescheiben auf die Suppe legen und mit Speckstreifen bestreuen.

Nährwerte: 570kcal/E15g/F40g/KH36g pro Portion

angelegt am: 18.09.2002 Rezept-Nr: 166

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke