

Zwiebelsuppe

Für 2 Personen:

3 große Gemüsezwiebeln, 300ml Wasser, 50ml Weißwein, 1-2 TL gekörnte Gemüsebrühe, Thymian, Majoran, Oregano, Pfeffer, Paprika edelsüß, 2 dicke Scheiben Käse (Gouda), 2 Toastbrote

Zeitbedarf: ca. 20-30 Minuten, plus 20 Minuten Backen

Ofen auf ca. 200° vorheizen.

Währenddessen: Zunächst die Zwiebeln schälen und halbieren, dann in nicht zu dicke Halbringe schneiden und in einer Pfanne mit Öl andünsten, bis sie glasig geworden sind.

Dann umfüllen in einen Topf, mit heißem Wasser auffüllen, bis die Zwiebeln bedeckt sind und aufkochen. Weißwein hinzugeben und mit der Gemüsebrühe, den Kräutern und Gewürzen abschmecken und wenigstens 5 Minuten weiter leicht köcheln lassen.

Währenddessen die Toastscheiben tosten und in kleine Würfel schneiden.

Die Suppe auf zwei große Portionsschüsseln oder -tassen (je ca. 0,3-0,4 Liter) verteilen, bis oben noch ein Rand von etwa 1cm frei bleibt. Nun die Toastwürfel auf der Suppe eng verteilen (wahrscheinlich bleibt ein bisschen Toast übrig) und je eine Käsescheibe auf die Toastwürfel legen.

Nun die Schüsseln/Tassen für ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene in den Ofen geben (Backpapier unterlegen, es wird ein wenig überblubbern).

Die Schüsseln sind 200° heiß! Besser auf einem Holzbrett servieren.