

# Zwiebelsuppe



Leckere Suppe

Frisch zubereitet, kein Tüten- oder Dosenprodukt, aber dennoch Fastfood, denn die Suppe ist in 10 Minuten zubereitet.

Eigentlich bereite ich keine Zwiebelsuppe zu, sondern eine Schalottensuppe. Denn ich hatte keine Zwiebeln mehr vorrätig. Aber Zwiebeln und Schalotten gehören zur gleichen Gemüseart und somit gleicht sich das dann wieder aus.

Ich gebe ein Eigelb in die fertig zubereitete Suppe, um die Suppe zu legieren. Dann noch geriebenen Gouda. Wer möchte, kann die Suppe noch kurz unter den Grill geben und sie mit dem Käse gratinieren.

Eine Scheibe Toastbrot, die man unter das Eigelb und den Käse geben kann, hatte ich nicht mehr vorrätig.

## **Zutaten für 1 Person:**

- 5 Schalotten

- 300 ml [Gemüsefond](#)
- 1 Eigelb
- mittelalter Gouda
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.

Schalotten schälen und quer in Scheiben schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotten darin glasig dünsten. Fond dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Suppe in einen tiefen Suppenteller geben. Eigelb dazugeben. Käse mit der Küchenreibe grob darüber reiben. Servieren.