

Überbackene Zwiebelsuppe



Lecker überbacken

Die siebte Kreation.

Dieses Mal mit der Hauptzutat Zwiebeln.

Und dann ist einmal Schluss mit den vielen Suppen-Rezepten.

Und diese Zwiebelsuppe bereite ich auch nicht als Cremesuppe mit Weißwein und Sahne zu. Sondern klassisch mit angedünsteten Zwiebelringen, Gemüsefond und mit Käse überbacken.

Aber es kommt etwas Knoblauch zum Andünsten dazu.

Beim Gewürz wie fast immer Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker. Bei diesem Gericht aber auch unbedingt noch Muskat.

Zum Überbacken verwende ich einen beliebigen, geriebenen Hartkäse.

Überbackene Zwiebelsuppe



1. Februar 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Suppe](#)

Personen

2

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

35 Minuten

Gesamtzeit

45 Minuten



Zutaten

- 6 große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 800 ml [Gemüsefond](#)
- geriebener Hartkäse
- frisch gemahlene Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Muskat
- Olivenöl
- Petersilie

Anleitung

1. Zwiebeln putzen, schälen und in Ringe zerschneiden. Knoblauch schälen und kleinschneiden.

2. Petersilie kleinwiegen.
3. Öl in einem Topf erhitzen und Knoblauch darin kurz andünsten. Zwiebelringe dazugeben und ebenfalls andünsten.
4. Mit Fond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.
5. Suppe abschmecken. Auf zwei tiefe, feuerfeste Suppenteller verteilen.
6. Käse darüber verteilen. In der Mikrowelle unter der Grillschlange oder gegebenenfalls auch im Backofen 5–10 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen und leicht braun geworden ist.
7. Mit Petersilie garnieren.
8. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Gemüsefond,

Gouda,

Käse,

überbacken,

Zwiebel

© 2024 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/02/01/ueberbackene-zwiebelsuppe/>