

WEIMARER ZWIEBELSUPPE



Zutaten

Gesund und schmackhaft ist die Zwiebelsuppe, die auch in einigen Weimarer Restaurants auf der Speisekarte steht.

1 kg Zwiebeln
30 g Butter
1 l Gemüsebrühe
2 Weizenvollkornbrötchen
100 g geriebener Emmentaler
½ TL Kümmel Pfeffer Salz
(für vier Personen)

Zubereitung

Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden und mit Butter in einem großen Topf glasig dünsten. Gemüsebrühe aufgießen, Kümmel dazugeben, aufkochen lassen und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Inzwischen die Brötchen in je 4 Scheiben schneiden, in einem Toaster oder in einer trockenen Pfanne beidseitig rösten. Die Suppe mit Pfeffer und Salz abschmecken und auf vier feuerfeste Schüsselchen verteilen. Je zwei geröstete Brötchenscheiben darauf legen und mit dem Käse bestreuen. Bei 220 Grad Celsius im Backofen 10 bis 15 Minuten goldgelb überbacken und sofort servieren.

Tipp: Besonders gut schmeckt die Suppe mit einem Schuss Weißwein.

