Omas Zwiebelsuppe

Omas Zwiebelsuppe mit Käsebrötchen ist ein beliebtes Suppen-Rezept. Die schmackhafte Vorspeise gelingt mit wenig Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

700 g	Zwiebel
4 Stk.	Knoblauchzehe
200 ml	Weißwein
800 ml	Gemüsesuppe
1 EL	Thymianblätter (gehackt)
	Öl
	Salz und Pfeffer
4 Scheiben	Weißbrot
100 g	Käse (gerieben, Edamer, Emmentaler, Bergkäse)

Zubereitung

1. Für **Omas Zwiebelsuppe** die Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und zerhacken.

2. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln unterrühren anrösten. Mit Gemüsesuppe und Weißwein aufgießen und aufkochen lassen. Den Knoblauch zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zirka 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

3. In der Zwischenzeit die Weißbrot-Scheiben mit geriebenen Käse bestreuen und im Backrohr auf oberer Schiene goldbraun überbacken.

4. Kurz vor Garzeit Ende den gehackten Thymian unter die Suppe rühren. In Suppenteller

anrichten und mit den Käsebrötchen servieren.

Tipp

Ein noch intensiveres Aroma entsteht, wenn man die Zwiebelsuppe noch länger bei geringer Hitze gart.