

# Zwiebelsuppe mit Mozzarella und knusprigem Baguette

Ein leckeres und preiswertes Rezept: Die Zwiebelsuppe mit Mozzarella und knusprigem Baguette schmeckt wunderbar an kalten Tagen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

|           |                            |
|-----------|----------------------------|
| 420 g     | <a href="#">Zwiebel</a>    |
| 20 g      | <a href="#">Butter</a>     |
| 10 g      | Mehl                       |
| 2 EL      | Maiskeimöl                 |
| 750 ml    | <a href="#">Suppe</a>      |
| 80 ml     | Weißwein                   |
| 8 EL      | Emmentaler (gerieben)      |
| 1 Packung | <a href="#">Mozzarella</a> |
| 1 Stk.    | Lorbeerblatt               |
| 1 Stk.    | Kräuterbaguette            |
| 1 EL      | <a href="#">Zucker</a>     |
| 1 Prise   | <a href="#">Salz</a>       |
| 1 Prise   | <a href="#">Pfeffer</a>    |

## Zubereitung

1. Für die **Zwiebelsuppe mit Mozzarella und knusprigem Baguette** den Backofen auf 170° vorheizen. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.
2. Das Öl und die Butter in einem Topf erhitzen. Etwas Zucker dazugeben und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Mehl darüber stäuben und weiter rösten. Wenn die Zwiebel eine leichte Bräunung angenommen hat, mit Suppe und Wein ablöschen. Lorbeerblatt hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe bei kleiner Temperatur eine gute halbe Stunde

köcheln lassen.

3. Kräuterbaguette in Scheiben schneiden und mit dem Emmentaler bestreuen. Im Backofen überbacken, bis der Käse geschmolzen ist, dann herausnehmen.
4. Mozzarella in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebelsuppe in Teller füllen und einige Stücke Mozzarella darüber streuen. Zusammen mit dem Baguette servieren.

## **Tipp**

Zur Zwiebelsuppe mit Mozzarella und knusprigem Baguette passt ein trockener Weißwein.