



## MEIN GENUSS



### Zwiebelsuppe mit Käse überbacken



**It's a match!**

It's a match! Unser Red Onion Salz verleiht jedem Gericht Feine Schärfe und eine leichte Süße - Probier's aus!

Vorbereitung  
**15 min**

Niveau  
**Mittel**

Zubereitung  
**20 min**

#### Zubereitung

- 1** Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Knoblauch fein hacken. Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin auf mittlerer Stufe anrösten. Red Onion Salz in einem Mörser zerkleinern und mit in den Topf geben. So lange braten lassen, bis die Zwiebeln und der Knoblauch hellgelb sind.
- 2** Topfinhalt mit Wein ablöschen und nochmals kurz aufkochen lassen. Mit der Gemüsebrühe auffüllen. Brühe für ca. 15 Minuten köcheln lassen.
- 3** Währenddessen Baguette in dicke Scheiben schneiden und kurz goldbraun toasten oder in einer Pfanne mit Butter anrösten lassen. Jeweils einen Teelöffel der Brühe auf eine Weißbrotscheibe verteilen und die Brotscheiben mit Käse bestreuen. Kurz im Ofen gratinieren lassen, bis der Käse zerlaufen ist.
- 4** Fertige Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebelsuppe in Suppentassen oder tiefe Suppenteller geben und Käse-Baguette auf die Suppe geben. Heiß servieren.

#### Zutaten

500 g Zwiebeln  
2 Zehen Knoblauch  
1000 ml Gemüsebrühe  
250 ml Weißwein  
20 g Mehl  
40 g Butter  
1 Baguette  
100 g geriebener Hartkäse  
2 TL Red Onion Salz  
Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 31.07.2026.