

# Gourmet-Tipp

## *Florentiner Zwiebelsuppe*

**1 Stange Staudensellerie**  
**1-2 Karotten**  
**1 kg rote Zwiebel**  
**8 EL Olivenöl**  
**1 ½ L Fleischbrühe (Brühwürfel)**  
**Salz, Pfeffer**  
**6 Scheiben Weißbrot**  
**reichlich Pecorino, frisch gerieben**

Sellerie und Karotten schälen und beides fein hacken. Zwiebeln häuten und in sehr feine Scheiben schneiden. In einem feuerfesten Tontopf das Olivenöl erhitzen, Sellerie und Karotten zufügen und leicht anrösten. Zwiebeln dazugeben und mit geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze etwa 30 Minuten schmoren lassen. Dabei aufpassen, dass sich die Zwiebeln nicht am Topfboden anlegen, eventuell ein klein wenig Brühe angießen. Anschließend mit der Brühe aufgießen, salzen und pfeffern und mit geschlossenem Deckel weitere 30 Minuten köcheln lassen. Am Schluss sollte die Suppe schön sämig sein. Die Brotscheiben rösten, jeweils eine Scheibe in einen Suppenteller legen, mit reichlich geriebenem Käse bestreuen und die Suppe darüber gießen. Sofort heiß servieren.

Guten Appetit !