

# Gourmet-Tipp

## Zwiebelsuppe

Als Vorspeise für 4, Hauptspeise für 2 Personen:

**0,5 kg Zwiebeln**

**4 EL Olivenöl**

**¼ L Weißwein**

**¾ l Gemüsebrühe**

**Pfeffer**

**Frisches Weißbrot**

**Parmesan oder Pecorino, frisch gerieben**

Zwiebeln schälen und in feine Scheiben hobeln. In einem genügend großen Topf mit dem Olivenöl ca. 5 Minuten andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und mit geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze einige Minuten schmoren lassen.

Anschließend mit der Brühe aufgießen, pfeffern und mit geschlossenem Deckel weitere 10-15 Minuten köcheln lassen. Die Zwiebeln sollten noch eine wenig „Biß“ haben. Die Suppe abschmecken (Vorsicht mit dem Salz!).

Die Brotscheiben mit Olivenöl beträufeln, nach Geschmack mit gehacktem Knoblauch bestreuen und im Elektrogrill goldgelb rösten.

Auf dem Teller den geriebenen Käse darüber streuen.

Guten Appetit !

Weinempfehlung: Chateau Chavignac Bordeaux weiß

Olivenölempfehlung: Temperoni oder Lithos