



SOUPE À L'OIGNON

ZUTATEN 4 P.

- 4 große Zwiebeln (oder 5 mittlere)
- 100g geriebener Gruyère
- 4 Scheiben Landbrot
- 1l Geflügelbrühe (oder Rindfleischbrühe)
- 20g Butter
- 1 Esslöffel Mehl
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen die Zwiebeln darin einige Minuten goldbraun anbraten.**
- 2. Die Zwiebeln mit Mehl bestäuben, umrühren und 30 Sekunden lang kochen lassen. Salzen und pfeffern und danach die Brühe aufgießen. Zudecken und 30 Minuten kochen lassen.**
- 3. Die Suppe in ofenfeste Schalen füllen. Die Landbrotsscheiben auf die Suppe legen, mit geriebenem Gruyère bestreuen und für einige Minuten im Ofen überbacken.**