

Französische Zwiebelsuppe

ZUTATEN

6 mittelgroße Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
1 Glas Weißwein
1 Liter Gemüsebrühe
Petersilie zum Garnieren
Öl zum Anbraten
1 EL Mehl



ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.
Den Knoblauch ebenfalls schälen und fein hacken. Zwiebeln in einer heißen Pfanne mit dem Knoblauch in etwas Öl glasig anbraten. Mit Mehl bestäuben und mit Weißwein und der Brühe ablöschen. Würzen mit Salz und Pfeffer bei Bedarf. Die Suppe ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Dazu passt Toastbrot und ein gut gekühltes Glas Weißwein.



Dauer
35 Minuten



Aufwand
Einfach

Küchen
SCHNACK.DE