



## Zwiebelsuppe mit gerösteten Käsebaguette

---

Zutaten für 4 Personen:

*Suppe:*

500 g Zwiebel  
1 EL Essig  
1 l Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer, Öl

*Käsebaguette:*

8 Scheiben Baguette  
100-150 g geriebener Käse (z.B. Emmentaler)  
Salz und Pfeffer

Die Zwiebel schälen und halbieren. Die Zwiebelhälften in feine Scheiben schneiden und in einem Topf mit heißem Öl goldbraun anbraten. Dabei öfters durchrühren.

Anschließend mit dem Essig ablöschen und die Gemüsebrühe hinzufügen. Weitere 15 min köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Baguette wird in Scheiben geschnitten, mit dem Käse bestreut und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Die Käsebaguettescheiben werden bei 200°C etwa 5-10 min goldbraun gebacken.

Eine herzhaftes Suppe die ganz ohne Fleischeinlage auskommt.

