

# Oh, là là

Bon  
appétit!

Französische  
Zwiebelsuppe



**WEIDEMANN**  
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –  
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.  
[www.weidemann-gruppe.de](http://www.weidemann-gruppe.de)

# *Französische Zwiebelsuppe*

## *Zutaten für 4 Personen:*

300 g Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl, 1 TL Majoran Gewürz, 1 l halbtrockenen Weißwein, 800 ml Hühnerbrühe, 4 Weißbrotscheiben, 40 g Parmesan, Salz und Pfeffer.

## *Zubereitung:*

1. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und die Knoblauchzehen fein würfeln.
  2. Öl in der Pfanne erhitzen. Knoblauch und Majoran Gewürz darin ca. 2 Minuten andünsten. Die Zwiebelringe dazugeben und 2 bis 3 Minuten mitdünsten. Mit dem Weißwein ablöschen, mit Hühnerbrühe auffüllen und köcheln lassen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe auf vier feuerfeste Terrinen aufteilen.
  3. Aus jeder Toastbrotscheibe mit einem Ausstecher einen Kreis ausstechen. Die Toastbrotkreise auf die Suppe auflegen, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen (bei ca. 230°C) goldgelb überbacken.
- Suppe aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.