

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Suppen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Sophie Leitner

.....

Zutaten

.....

500 G Zwiebeln

.....

60 G Butter

.....

750 ML Gemüsesuppe

.....

250 ML Weißwein

.....

Salz

.....

Pfeffer

.....

Zucker

.....

Weißbrot oder Toastbrot

Raclette Käse oder ein anderer würziger Käse

Zubereitung

1. Die Butter in einen großen Topf schmelzen.
2. Darin die in Scheiben geschnittenen Zwiebel goldgelb rösten.
3. Die Zwiebeln auf die Seite schieben und einen Esslöffel Zucker karamellisieren lassen.
4. Alles zusammen mit dem Weißwein ablöschen und die Gemüsesuppe dazugeben.
5. 10 Minuten leicht kochen lassen.
6. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. In der Zwischenzeit den Käse reiben, auf den Toast geben.
8. Im Backrohr bei Oberhitze 180°C backen.

So lange backen bis der Käse geschmolzen ist und leicht gebräunt.