

Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken

Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken

Zutaten für 12 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Menu: [15.11.2023](#)

Creation: [Marco Beng](#)

ZUTATEN für 12 Personen

800 g Gemüsezwiebeln
(3 Stk Knoblauchzehen)
6 EL Butter
1½ TL Zucker
1½ Bund Thymian
300 ml Weißwein (ersatzweise Instant- Brühe)
3 l Fleischbrühe (instant)
12 Scheiben Weiß- oder Toastbrote
300 g grobe Schinkenwürfel
750 g geriebener junger Rohmilch-Käse (Comté) Salz und Pfeffer

Zubereitung Teil 1

Zwiebeln abziehen, achteln, in feine Streifen schneiden oder hobeln. Knoblauch abziehen, fein hacken.
In einem großen Topf 3 EL Butter erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin in ca. 10 Minuten glasig dünsten.
Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. 3–4 Zweige Thymian zugeben. Mit Weißwein ablöschen, aufkochen.
Brühe angießen und aufkochen. Suppe ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Zubereitung Teil 2

Ofen auf Grill- oder höchste Stufe heizen. Brotscheiben im Toaster rösten. 4 große ofenfeste Suppentassen oder -schalen auf einem Backblech bereitstellen.
Brot evtl. auf Größe der Schalen zurechtschneiden. Brot buttern (1 EL), mit Schinkenwürfeln bestreuen, etwas andrücken.
Käse darauf gleichmäßig verteilen. Suppe abschmecken, Thymian entfernen. Suppe in die Tassen verteilen.
Je 1 Brotscheibe mit Schinken und Käse darauflegen. Im Ofen ca. 5 Minuten überbacken.
Suppe mit übrigem Thymian garnieren und heiß servieren.