



Rezept für Zwiebelsuppe

- 1 Gemüsezwiebel schälen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben in eine Auflaufform geben und mit
1 ½ EL Olivenöl sowie
Salz, Pfeffer vermengen. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C unter mehrmaligen Wenden für etwa 30 Min. rösten.
- 2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
1 Fenchelknolle putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden.
2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und Fenchel sowie Knoblauch darin bei mittlerer Hitze ca. 12 Min. dünsten. Gelegentlich umrühren. Mit
2 EL Anislikör ablöschen.
2 Zweige Thymian waschen und zusammen mit
650 ml Gemüsebrühe in einen Topf geben. Die Gemüsezwiebel aus dem Ofen nehmen und ebenfalls in den Topf geben. Alles zum Kochen bringen und ca. 15 Min. weitergaren. Nach der Hälfte der Garzeit
425g geschälte Tomaten hinzugeben. Mit
Salz, Pfeffer würzen.
75g Suppennudeln nach Packungsangabe kochen. In einem Sieb abtropfen lassen und schließlich in die fertige Zwiebelsuppe geben.