



Gemüsezwiebel - überbacken

1 große Gemüsezwiebel
20g Butter

1 EL Mehl
200ml Weißwein
500ml Wasser
2 TL Gemüsebrühe
Pfeffer, Salz und Thymian

½ Bund Petersilie
2 Scheiben Toastbrot
1 Knoblauchzehe

1 Scheibe Edamer

schälen und in feine Ringe schneiden.
in einer Pfanne zerlassen und leicht glasig
dünsten. Bevor die Zwiebeln zu Bräunen beginnen, mit
bestäuben und kurz weiterbraten. Dann mit
ablöschen.
dazugeben und
unterrühren. Mit
würzen. Für etwa 20 Minuten auf kleiner Stufe
leicht köcheln lassen.
waschen, trockenschütteln und fein hacken.
mit
abreiben und dann in einer Pfanne mit etwas
zerlassener Butter leicht braun anrösten.
Die gehackte Petersilie unter die fertig gegarte
Suppe rühren und diese dann in feuerfeste
Suppenshälchen verteilen. Auf jedes
Suppenshälchen eine Scheibe vom Toast geben
und mit
belegen. Im Backofen bei 150 Grad dann goldgelb
überbacken.

Biolandhof Avena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-avena.de

www.biolandhof-avena.de