

Eat, letters and deco

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE MIT RACLETTE-BAGUETTE

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 35 min

Backzeit: 5-8 min



Zutaten:

Für die Suppe;

1 gehäufter EL Margarine

1 gestrichener EL Rohrzucker

4 mittelgrosse Zwiebeln, in Streifen geschnitten

1 gestrichener EL Mehl

1 dl Weisswein

1,2 Liter Gemüse-Bouillon

10 gr Schnittlauch, 5 gr davon zur Deko, fein geschnitten

Für die Baguettes;

1 grosses Baguettes (260 gr) halbiert, (Anschnitte wegschneiden und quer durchschneiden, so dass 4 Hälften entstehen)

150-170 gr **Raclettekäse**, Paprika oder Nature

3 TL Olivenpaste

etwas Rucola

5 Cherrytomaten

Zubereitung:

1. Die Margarine in einer hohen Pfanne schmelzen lassen, den Rohrzucker und die Zwiebeln zugeben und kurz andünsten.
2. Das Mehl zugeben und umrühren, mit dem Weisswein ablöschen und die Bouillon hineingeben.
3. Zugedeckt, auf mittlerer Stufe köcheln, bis die Zwiebeln weich sind. (15-20 min)
4. Zum Schluss den Schnittlauch hineingeben, evtl abschmecken und warm halten.
5. Nun den Backofen auf 230 Grad vorheizen. Die Olivenpaste auf die Baguettehälften streichen und darüber den Raclettekäse geben. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
6. Überbacken: 230 Grad/mittlere Rille/5-8 min
7. Servieren: die Suppe in tiefe Teller füllen, die Baguette mit etwas Rucola, den Tomätli belegen und auf den Tellerrand legen. Mit dem Schnittlauch bestreuen und sofort servieren!

Eine Rezeptkreation von Belinda Kern, Eat, letters and deco