



Französische Zwiebelsuppe

mit Camembert-Rosmarin-Crostini



ca. 40min



4 Portionen

Lange galt die Zwiebelsuppe wegen ihre simplen Zutaten als Speise der Armen. Wir aber strahlen heute beim Genuss wie kleine Sonnenkönige, denn nicht umsonst hat das Gericht seit dem 15. Jahrhundert einen besonderen Stellenwert in der französischen Küche – es ist einfach zu lecker! Bei uns wird das wärmende Süppchen mit Sellerie und Misopaste verfeinert, dazu servierst du leckere Crostini mit Camembert und Rosmarin. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 6 Zwiebeln
- 3 Stangensellerie ¹
- 3 Knoblauchzehen
- 50g Misopaste ⁵
- 2 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Baguettebrötchen ²
- 2 Camemberts ³
- 5g Rosmarin

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Senf ⁴
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Knoblauchpresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Sellerie (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4), Sojabohnen (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 552kcal, Fett 23.8g,
Kohlenhydrate 62.1g, Eiweiß 19.9g



1. Zwiebeln schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen und in sehr feine Ringe schneiden.



2. Zutaten vorbereiten

Den **Stangensellerie** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein würfeln.



3. Suppe ansetzen

Die **Zwiebeln** und den **Stangensellerie** in einem großen Topf mit 2EL Pflanzenöl und 1TL Salz bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren in 7-9Min. anbräunen.



4. Suppe kochen

Den **Knoblauch**, die **Zwiebelmarmelade**, die **Misopaste** und das **Brühgewürz** unterrühren, 1,8L Wasser angießen und die **Suppe** abgedeckt 15-20Min. köcheln lassen.



5. Crostini zubereiten

Die **Brötchen** leicht schräg in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Den **Käse** in dünne Scheiben schneiden. Den **Rosmarin** in einzelne kurze Büschel teilen. Die **Brötchenscheiben** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit dem **Käse** und etwas **Rosmarin** belegen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann im Ofen in 8-10Min. leicht knusprig backen.



6. Suppe verfeinern

Die **Suppe** mit 2TL Senf verfeinern und mit Salz und Pfeffer sowie 1EL hellem Essig oder trockenem Weißwein abschmecken. Die **Suppe** mit den __ Camembert-Rosmarin-Crostini__ servieren.