

★ FESTTAGSSPECIAL



Französische Zwiebelsuppe

mit Camembert-Rosmarin-Crostini



ca. 40min



3-4 Personen

Lange galt die Zwiebelsuppe wegen der 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, Senf und Misopaste verfeinert, dazu servierst du leckere Crostini mit Camembert und Rosmarin. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 1 Netz Zwiebeln
- 3 Stangensellerie 9
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen Zwiebelmarmelade
- 2 Päckchen Misopaste 1,6
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Baguettebrötchen 1
- 2 Camembert 7
- 10g frischer Rosmarin
- 2 Päckchen körniger Senf 10

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig oder trockener Weißwein

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

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). 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 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) 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 7-9Min. anbräunen lassen.



4. Suppe kochen

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



5. Crostini zubereiten

Die **Baguettebrötchen** leicht schräg in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Den **Käse** quer in dünne Scheiben schneiden. Den **Rosmarin** in einzelne kurze Büschel teilen. Die **Brotchenscheiben** auf einem mit Backpapier belegten Rost auslegen, mit dem **Käse** und dem **Rosmarin** belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Crostini** im Ofen in 8-10Min. leicht knusprig backen.



6. Verfeinern und servieren

Die **Suppe** mit **2TL Senf** verfeinern, nach Geschmack mehr **Senf** verwenden. Mit Salz, Pfeffer und 4-6TL Essig oder trockenem Weißwein abschmecken und die **Suppe** mit den **Crostini** garniert servieren.