

# Weisse Zwiebelsuppe

Rezept für 2 Portionen  
Dauer: ca. 15 Minuten

## Zutaten:

| Zutat   | Menge               |
|---|---------------------|
| Schnittlauch                                    | Etwas / nach Bedarf |
| Butter  | 3 Dekagramm         |
| Zwiebeln  | 15 Dekagramm        |
| Vollmilch                                       | 1 Liter             |
| Salz  | Etwas / nach Bedarf |
| Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss | Etwas / nach Bedarf |

## Zubereitung:

Geschnittene Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Milch aufgießen und kurz kochen lassen. Danach wird alles passiert.  
Mit Schnittlauch und Muskat würzen.

## TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1504-Weisse-Zwiebelsuppe.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)