

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