

Zwiebelsuppe



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Speiseöl / Öl	2 EL (Esslöffel)
Gemüsezwiebeln	2 Stk.
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	1 Liter

Zubereitung:

In Streifen geschnittene Zwiebeln im heißem Öl anbraten und mit der Suppe (geg.Wasser mit Brühwürfel) aufgießen.

Zwiebeln darin weichkochen , mit Salz und Pfeffer abschmecken.Dazu passt sehr gut mit Käse überbackenes Toastbrot - Kann auch direkt in die Suppe gelegt werden.TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-696-Zwiebelsuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at