

# 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](http://www.koch-idee.at)