Rezept

Überbackene Zwiebelsuppe mit Feta

Ein Rezept von Überbackene Zwiebelsuppe mit Feta, am 29.04.2024

Zutaten

600 g	Zwiebeln
50 g	Butter
2 EL	Weizenmehl
1,3 l	Gemüsebrühe
1 TL	Anissamen
	Salz
	geriebene Muskatnuss
125 g	Schafskäse (Feta)
1	mittelgroßer Lauch
2 EL	neutrales Pflanzenöl
50 ml	Pastis (nach Belieben)
1	Lorbeerblatt
2 TL	Thymianblättchen
	Cayennepfeffer
80 g	Fladenbrot
1 - 2 TL	Pul Biber

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den Lauch putzen, der Länge nach aufschlitzen, waschen und in dünne Halbringe schneiden. Butter und Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebeln dazugeben und bei kleiner Hitze 10 Min. langsam andünsten. Den Lauch dazugeben und alles zusammen weitere 5-10 Min. andünsten, bis das Gemüse weich ist.

2. Die Zwiebeln und den Lauch mit dem Mehl bestäuben und alles verrühren, dann mit Pastis ablöschen. Gemüsebrühe, Lorbeerblatt, Anis und Thymian dazugeben, alles einmal aufkochen und die Suppe 10 Min. bei mittlerer Hitze offen kochen lassen.

3. Inzwischen den Backofen auf 250° vorheizen. Die Zwiebelsuppe mit Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken und das Lorbeerblatt herausnehmen.

4. Das Brot in fingerbreite Scheiben schneiden und im Ofen (Mitte) von beiden Seiten kurz goldbraun rösten. Die Suppe auf vier hitzefeste Schalen verteilen, mit den Brotscheiben belegen und den Feta darüberkrümeln. Alles mit Pul Biber bestreuen. Die Suppe im Backofen (Mitte) 1-2 Min. überbacken und gleich servieren.