Rezept

Frühlingszwiebelsuppe

Ein Rezept von Frühlingszwiebelsuppe, am 02.05.2024

Zutaten

2 Bund	Frühlingszwiebeln (etwa 400 g)
	1/4 l Weißwein
4 Scheiben	Baguette
1	kräftige Prise Cayennepfeffer
	Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Butter
	3/4 l heiße Fleischbrühe
	frisch geriebene Muskatnuss
	Salz
4 TL	Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. 2 EL Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin 2-3 Minuten andünsten. Den Wein und die Brühe angießen, zum Kochen bringen. Alles zugedeckt 10-15 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

2. Inzwischen die Baguettescheiben in 1-2 cm große Würfel schneiden. Übrige Butter in einer Pfanne zerlassen, mit Muskat und Cayennepfeffer würzen. Die Brotwürfel einrühren und bei mittlerer Hitze knusprig braten.

3. Zwiebelsuppe salzen, pfeffern und auf Schälchen verteilen. Jeweils einen Klecks Crème fraîche darauf geben, mit Brotwürfeln bestreuen und gleich servieren.