

Rezept

# Überbackene Endiviensuppe

Ein Rezept von Überbackene Endiviensuppe, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Endiviensalat (ca. 400 g)	<b>1</b> kleine Zwiebel
<b>1 EL</b> Butter	<b>1 EL</b> Zucker
<b>2 EL</b> Mehl	<b>1 l</b> Gemüsebrühe
<b>100 g</b> Sahne	Salz
Pfeffer	geriebene Muskatnuss
<b>4 EL</b> geriebener Gruyère	<b>4 EL</b> Semmelbrösel
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>4 Scheiben</b> Brot, kräftig getoastet

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 335 kcal

## Zubereitung

1. Endiviensalat waschen, welche Blätter entfernen, den Kopf längs halbieren, ein paar Blättchen für die Dekoration zurückbehalten, den Rest quer in dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen und klein würfeln.
2. Die Butter in einem großen Topf erhitzen. Den Zucker darin schmelzen. Sofort die Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Endiviensalat zugeben und dünsten, bis er zusammenfällt.
3. Das Mehl darüberstäuben und kurz mitdünsten. Die Brühe angießen, aufkochen, den Topf von der Kochstelle nehmen, die Sahne dazugeben. Alles fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Den Backofengrill anheizen. Gruyère mit Semmelbröseln und Öl vermischen. Den Mix auf den Brotscheiben verteilen, diese im Ofen (Mitte) ca. 5-7 Min. überbacken. Die Suppe mit Endivienblättchen garnieren und die überbackenen Brote dazureichen.