

Rezept

# Überbackene Zwiebelsuppe

Ein Rezept von Überbackene Zwiebelsuppe, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>600 g</b> Zwiebeln	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2 EL</b> Butter	<b>1 1/4 l</b> Fleischbrühe
Salz	Pfeffer
<b>3-4 Scheiben</b> Weißbrot (wahlweise Toastbrot)	<b>1</b> Schuss trockener Weißwein (nach Belieben)
<b>100 g</b> geriebener Käse (z. B. Emmentaler, Greyerzer)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Backofen auf 250° vorheizen.
2. In einem Topf die Butter zerlassen, die Zwiebeln und den Knoblauch darin hellgelb andünsten. Die Fleischbrühe dazugießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebelsuppe bei schwacher Hitze 30 Min. kochen lassen.
3. Das Brot in kleine Würfel schneiden. Die Suppe mit dem Wein abschmecken und in feuerfeste Suppentassen füllen. Mit Brotwürfeln bedecken und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Etwa 8 Min. im heißen Ofen (Mitte, Umluft 220°) goldbraun überbacken.