

## Soupe à l'oignon

Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrot und Käse

### ZUTATEN (4 Personen):

600 g	Zwiebeln
150 g	Butter
2 EL	Mehl
2 ½ l	Hühnerbrühe
	Salz
	Pfeffer
4 Scheiben	Weißbrot
1	Knoblauchzehe
300 g	Emmentaler



### ZUBEREITUNG

Zunächst die Zwiebeln schalen und in Ringe schneiden. Die Butter in einem großen Kochtopf auslassen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten.

Die Zwiebeln mit Mehl bestäuben und das Mehl ebenfalls braun werden lassen.

Mit der Hühnerbrühe ablöschen und die Suppe etwa 15 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und portionsweise in ofenfeste Suppenschüsseln füllen.

Die Brotscheiben toasten, die Knoblauchzehe schalen und halbieren.

Das gerostete Brot mit der Schnittfläche der Knoblauchzehe einreiben, je eine Scheibe vorsichtig auf die Suppe setzen und mit dem geriebenen Emmentaler bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad Ober- und Unterhitze(möglichst keine Umluft) auf der mittleren Schiene etwa 5 Minuten überbacken.