

Emmentaler Zwiebelsuppe



500 g Gemüsezwiebeln
3 Knoblauchzehen
100 g Butter
 $\frac{3}{4}$ l Brühe
1 Ecke Emmentaler Schmelzkäse (62,5 g)
Muskatnuss, Pfeffer, Salz,
 $\frac{1}{8}$ l Sahne
3 Scheiben Toastbrot
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Die geschälten Zwiebeln in reichlich Salzwasser, je nach Größe und Alter, 30-40 Minuten garen.

Die Zwiebeln abtropfen lassen und mit 2 geschälten und zerdrückten Knoblauchzehen in 60 g Butter dünsten, bis sie sich zu einem Mus zerdrücken lassen.

Das Mus mit der heißen Brühe aufgießen.

Nun den Schmelzkäse in die Suppe rühren bis er sich aufgelöst hat. Anschließend die Suppe würzen und die Sahne hinzufügen.

Jetzt die restliche Butter schmelzen und 1 zerdrückte Knoblauchzehe mit dem gewürfelten Toastbrot goldbraun rösten.

Die Suppe mit Schnittlauch und den Brotwürfel garnieren und servieren.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Guten Appetit!