

# Zwiebelsuppe

aus: mix

*300 g Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
40 g Butter  
4 EL Öl  
20 g Mehl  
1 ¼ l Gemüsebrühe  
Salz  
Schwarzer Pfeffer  
100 g geriebener Hartkäse*

## Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Butter und Öl im Topferhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin hellgelb dünsten. Mit Mehl bestäuben und unter Rühren 5 Minuten anschwitzen lassen. Mit der heißen Gemüsebrühe auffüllen und umrühren. Die Suppe 30 Minuten auf kleiner Hitze kochen lassen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer kräftig abschmecken.

Brot mit geriebenem Käse auf ein Blech legen und im Ofen unter dem Grill überbacken.