

Überbackene Zwiebel-Suppe

Für 2 Personen

150 g weiße Zwiebeln	100 g rote Zwiebeln	1 Aubergine
5 weiße Champignons	1 Knoblauchzehe	1 Frühlingszwiebel
0,5 Vollkornbaguette	2 EL schwarze Oliven	50 g Gouda
50 g Parmesan	1 EL Butter	400 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein, trocken	150 ml Kochsahne	Balsamico
Mehl	Zucker	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Anschließend mit Mehl bestäuben. Die Zwiebel mit dem Wein ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Das Ganze köcheln lassen. Die Aubergine schälen und fein würfeln. Den Knoblauch und die Frühlingszwiebel abziehen und fein hacken. Die Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Oliven fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Auberginen anschwitzen. Aus der Pfanne nehmen und mit den Oliven und Champignons vermengen. Das Ganze mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer würzen. Die Kochsahne zu der Suppe geben. Die Suppe in Teller füllen. Den Gouda und Parmesan hobeln und über die Suppe geben. Das Ganze kurz im Backofen gratinieren lassen, bis der Käse eine schöne Farbe hat und zerlaufen ist. Die Baguette in Scheiben schneiden und in der Grillpfanne anrösten. Die Gemüsemischung auf die Baguettescheiben geben und mit Olivenöl beträufeln. Die Teller aus dem Ofen nehmen und servieren. Die Baguettescheiben mit der Gemüsemischung dazu reichen.

Adrian Grabe am 13. April 2010