

# Zwiebel-Suppe

## Für 4 Personen:

12-16 Zwiebeln	Olivenöl	4 Sch Toastbrot
Butter	2 EL Zucker	Grana-Padano
Gemüsebrühe	Salz Pfeffer	Oregano.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und mit der Brotmaschine in dünne Ringe schneiden.

Brühe erhitzen.

Für die Croutons die Toastbrotsscheiben entkrusten und in kleine Würfel schneiden. Viel Butter in eine große Pfanne geben und die Toastwürfel darin knusprig braten.

Den Käse Grana Padano reiben.

Das Öl in einen großen Topf geben und erhitzen. Die Zwiebeln hineingeben, etwas Butter, den Zucker zugeben und umrühren bis die Zwiebeln weich geworden sind. Die heiße Brühe aufgießen (bis die Zwiebeln gut bedeckt sind) und mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken. Die Suppe leicht köcheln lassen.

Nach zehn Minuten den Topf vom Herd nehmen, die Suppe in hitzefeste Suppenschalen füllen (nicht ganz bis zum Rand!), Croutons und anschließend Käse auf die Suppe streuen. Alles in den Ofen stellen, bis der Käse leicht gebräunt ist.

NN