# Überbackene Zwiebelsuppe



Lecker überbacken

Die siebte Kreation.

Dieses Mal mit der Hauptzutat Zwiebeln.

Und dann ist einmal Schluss mit den vielen Suppen-Rezepten.

Und diese Zwiebelsuppe bereite ich auch nicht als Cremesuppe mit Weißwein und Sahne zu. Sondern klassisch mit angedünsteten Zwiebelringen, Gemüsefond und mit Käse überbacken.

Aber es kommt etwas Knoblauch zum Andünsten dazu.

Beim Gewürz wie fast immer Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker. Bei diesem Gericht aber auch unbedingt noch Muskat.

Zum Überbacken verwende ich einen beliebigen, geriebenen Hartkäse.

# Überbackene Zwiebelsuppe



1. Februar 2021
von Thobie
Kategorie Suppe
Personen
2
Zubereitungszeit
10 Minuten
Garzeit
35 Minuten
Gesamtzeit
45 Minuten



## Zutaten

- 6 große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 800 ml Gemüsefond
- geriebener Hartkäse
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Muskat
- Olivenöl
- Petersilie

## Anleitung

1. Zwiebeln putzen, schälen und in Ringe zerschneiden. Knoblauch schälen und kleinschneiden.

2. Petersilie kleinwiegen.
3. Öl in einem Topf erhitzen und Knoblauch darin kurz andünsten. Zwiebelringe dazugeben und ebenfalls andünsten.
4. Mit Fond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.
5. Suppe abschmecken. Auf zwei tiefe, feuerfeste Suppenteller verteilen.
6. Käse darüber verteilen. In der Mikrowelle unter der Grillschlange oder gegebenenfalls auch im Backofen 5–10 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen und leicht braun geworden ist.
7. Mit Petersilie garnieren.
8. Servieren. Guten Appetit!

## Schlagwörter

**Gemüsefond**,
**Gouda**,
**Käse**,
**überbacken**,
**Zwiebel**

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/02/01/ueberbackene-zwiebelsuppe/