

## Basler Mehlsuppe (*aus der Schweiz*)

1 Zwiebel mit	
3-5 Lorbeerblättern	und
Nelken	spicken.
120g Margarine	in einem Topf erhitzen und
12 EL Mehl	hinzugeben. Unter ständigem Rühren mittelbraun rösten.
	Anschließend mit
2L Wasser	ablöschen und die präparierte Zwiebel dazugeben. Mit
Muskatnuss	und
Salz & Pfeffer	würzen. Unter ständigem Rühren aufkochen und
	25-30 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf mit etwas
Gemüsebrühe	abschmecken. Die Suppe portionieren und mit
Pizzaschmelz	bestreuen.

***Ergibt: 5-6 Portionen***

***Zubereitungszeit: 20-30 Minuten***

***Kochzeit: 25-30 Minuten***