

Französische Zwiebelsuppe

750 g Zwiebeln	schälen und in Ringe schneiden.
40g Margarine	und
1 EL Öl	in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.
1 EL Mehl	darüber stäuben und alles 3 Minuten weiter dünsten.
2 L Brühe	anrühren und zugießen. Mit
Salz und Pfeffer	würzen und zugedeckt bei geringer Hitze ca. 30 Min. garen.
8 Weißbrotscheiben	rund ausstechen und kurz toasten oder im Backofen rösten.
	Suppe in 8 feuerfeste Suppenschalen geben.
100 g Pizzaschmelz	Je eine Scheibe Brot darauf legen. Mit bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 5 Minuten überbacken.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Kochzeit: 40 Min.

Backzeit: ca. 5 Min. (+ 3-4 Min. Toast rösten)