

Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons

Zutaten

700 g Zwiebeln
100 g Butter
4 Lorbeerblätter
1 TL Majoran
1,5 l Gemüsebrühe
frisch gemahlener Pfeffer
5 Scheiben Vollkornbrot
100 g Gouda mittelalt
Öl

Zubereitung

Zwiebeln in Ringe schneiden, in der Butter anbraten und mit der Brühe löschen. Lorbeerblätter, Majoran, reichlich Pfeffer dazugeben und 15 Min. köcheln lassen. In der Zwischenzeit das Brot würfeln und in einer großen Pfanne in Öl rösten. Unter ständigem Rühren den Gouda darübergerben. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Käsecroûtons servieren.