

Zwiebelsuppe

4 – 6	Zwiebeln (je nach Größe) ...vierteln und auf Stufe 3 (mit Sichtkontakt!) auf die gewünschte Größe zerkleinern.
Etw	Ölzugeben und 10 Minuten / 100° / Rückwärtsgang / Stufe 1 (10 Minuten / 100° / Stufe 1) dünsten. Anschließend mit
etw	Paprika (edelsüß)und
etw	Pfefferwürzen. Einen kräftigen
Sch	Weißweinzugeben und alles mit Gemüsebrüheauf ca. 1,5 Liter auffüllen. Kurz auf Stufe 4 stellen und
40 g	Reismehleinrieseln lassen. Alles 15 – 20 Minuten / 100° / Stufe 1 garen, nochmals abschmecken und eventuell noch Brühe oder Wein zugeben. Die Suppe anschließend in eine Schüssel umfüllen,
etw	Croutonsdarüber geben, mit Käse (z.B. Gouda)bestreuen und unter vorgeheiztem Grill oder in der Mikrowelle überbacken, bis der Käse gebräunt ist.

Anmerkungen:

- Als Öl eignet sich sowohl Oliven- als auch Sonnenblumenöl.
- Croutons lassen sich einfach selbst herstellen (siehe dazu separates Rezept auf Seite 108)!