



Rote Zwiebelsuppe mit Kartoffeln

Zutaten für 3 Portionen:

1 Bund Thymian
400 g festkochende Kartoffeln (z. B. Küstengold)
400 g große Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
3 EL Butter (z. B. Küstengold)
1/2 EL Mehl (z. B. Küstengold)
1 Lorbeerblatt
600 ml Gemüse- oder Rinderbrühe
Salz
Pfeffer
500 ml Tomatensaft
1/2 Ciabatta vom Vortag
ca. 5 EL Olivenöl
1 TL grobes Meersalz
100 g Bergkäse
Backpapier

Zubereitung:

Thymian waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen. Kartoffeln schälen, waschen, trocken tupfen, in feine Scheiben hobeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln in dünne halbe Ringe schneiden, Knoblauch hacken. Beides in einem großen Topf in erhitzter Butter bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. goldbraun andünsten.

Hälfte Thymian und Mehl zugeben, unter Rühren ca. 1 Min. mitanrösten. Lorbeerblatt zugeben. Mit lauwarmen Brühe auffüllen. Kartoffelscheiben zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, 25–30 Min. kochen.

Nach ca. 15 Min. Tomatensaft zugeben. Brot in sehr dünne Scheiben schneiden. Öl mit der Hälfte des restlichen Thymians und Meersalz mischen, auf die Brotscheiben streichen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (U: 160 °C/G: Stufe 3) ca. 10 Min. knusprig backen.

Suppe abschmecken, im Teller verteilen. Käse darüberhobeln. Mit restlichem Thymian bestreuen. Brot dazuservieren.

Zubereitungszeit: 55 Min.
Schwierigkeitsgrad: leicht
pro Portion: 679 kcal/2853 kJ
19 g E/55 g KH/40 g F