



# GRATINIERTE APPENZELLER ZWIEBELSUPPE

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 200 g Zwiebeln, rote oder braune
- 1 KL Rapsöl
- ½ EL Ruchmehl
- 8 dl Gemüsebouillon
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- 2 Wacholderbeeren
- 2 Nelken
- Muskatnuss, frisch gerieben
- 2 Scheiben Vollkornbaguette
- 30 g Appenzeller® CLASSIC





## ZUBEREITUNG:

Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Beschichtete Pfanne erhitzen und mit wenig Rapsöl auspinseln. Zwiebeln zugeben, unter zeitweiligem Rühren goldbraun andünsten. Zwiebeln mit Mehl bestäuben, verrühren und mit dem Weisswein ablöschen.

Mit Bouillon, Wacholderbeeren und Nelken 15–20 Min. köcheln lassen. Dann mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

Nelken und Wacholderbeeren entfernen. Backofengrill vorheizen. Die Baguettescheiben unter dem Grill goldbraun rösten. Die Suppe in ofenfeste Schalen geben, mit den gerösteten Brotscheiben belegen und mit geriebenem Appenzeller® CLASSIC bestreuen. Unter dem Backofengrill kurz goldbraun überbacken.

## TIPP

Falls ofenfeste Schalen fehlen, die Brotscheiben mit Käse gratinieren und danach auf die Suppe legen.