

1	1 kg 5 EL 2 EL 2 TL	Zwiebeln Öl Mehl Zucker Salz Pfeffer	10min Zwiebeln halbieren und in Ringe schneiden. Zwiebeln im Öl glasig braten und anschließend mit Mehl und Zucker bestäuben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
2	300 ml 1 l 1 x	Weißwein Gemüsebrühe Mehl	15min Mit dem Wein nach und nach ablöschen. Dann die Brühe dazugeben und ca. 15min köcheln lassen.
3	50 g 1 x 1 x	Butter Baguette Maisstärke	5 min Butter in der Pfanne erhitzen und Baguette goldbraun braten.
4	8 EL 3 EL 1 TL	Bergkäse Parmesan Paprikapulver	30 min Suppe in ofenfeste Schalen füllen, das Baguette auf die Suppe legen, mit Käse und Paprika bestreuen und goldbraun backen.

 Mit selbstgemachter Gemüsebrühe zubereiten.