

NFZ-REZEPT

Für 4 Personen als
Hauptspeise oder
6 Personen
als Vorspeise:

Vor- und
Zubereitung:
ca. 30 Minuten

750 g Zwiebeln
2 EL Olivenöl
½ Liter Gemüsebouillon
250 ml Weisswein trocken
Salz, weisser Pfeffer
1 TL Kümmel
2 mittelgrosse Tomaten
100 g ger. Greyerzer-Käse
1 Ei
200 ml Crème fraîche
1 Bund Petersilie

Zwiebelsuppe mit Tomaten-Käse-Haube

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln glasig dünsten. Mit Bouillon und Weisswein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Tomaten kreuzweise einritzen und mit kochendem Wasser übergiessen und danach schälen. Tomaten halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Das Ei trennen. Danach die Tomatenwürfel mit dem Käse, dem Crème fraîche und dem Eigelb vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie kleinhacken. Das Eiweiss steif schlagen und vorsichtig zusammen mit der gehackten Petersilie unter die Masse ziehen.

Die Suppe in feuerfeste Tassen füllen. Jeweils 2 Esslöffel der Käsemasse so auf der Suppe verteilen, dass sie vollständig bedeckt ist. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C circa 15 – 20 Minuten überbacken und anschliessend servieren.



Die Neue Fricktaler Zeitung wünscht en Guete.



TSCHANNEN
FLEISCH & WURSTWAREN



SCHWEIZER FLEISCH
Alles andere ist Beilage.

info@tschannen-metzg.ch
www.tschannen-metzg.ch
Tel. 061 841 13 10 • 4312 Magden

Senden Sie uns Ihr bestes Rezept

Sie kochen gerne mit frischen Zutaten und möchten Ihr Lieblingsrezept anderen Menschen präsentieren? Dann sind Sie bei uns richtig. Schicken Sie uns Ihr Rezept mit einem Bild an redaktion@nfz.ch

NEUE FRICKTALER ZEITUNG

**FRICKTALER
MEDIEN AG**