

Französische Zwiebelsuppe

„À LA PARISIENNE“ MIT GRATINIERTEM BAGUETTE



Zutaten für 4 Personen:

- 8 dünne Baguettescheiben
- 1 Knoblauchzehe
- 1TL gehackte Petersilie
- 1EL geraspelter Gruyère (schweizer Hartkäse)

Von Lacroix benötigen Sie:

- 2 Dosen Französische Zwiebelsuppe
“à la Parisienne“

Zubereitung:

Den Backofen auf 150 °C vorheizen, die Baguettescheiben hell rösten und mit der Knoblauchzehe auf einer Seite leicht einreiben. Den geraspelten Gruyère mit der Petersilie vermengen, auf den Baguettescheiben verteilen und

im Backofen goldbraun rösten. In der Zwischenzeit die Zwiebelsuppe erhitzen und auf Tassen oder Teller verteilen. Die goldbraunen Baguettescheiben vierteln, auf der Zwiebelsuppe verteilen und sofort servieren.