



Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Französische Zwiebelsuppe im Brot

Französsiche Zwiebelsuppe im Brot

2 Dose Menzi Zwiebelsuppe französisch

1 Bauernbrot

100 g Brie

50 g Gouda, geriebenen

Etwas Petersilie, frisch

Französsiche Zwiebelsuppe im Brot

1.

Backofen vorheizen (Umluft: 220°C). Den Deckel vom Brot abschneiden und das Innenleben herausnehmen, dabei aber noch einen mind. 1 cm dicken Rand lassen.

Innenleben zerzupfen.

Zwiebelsuppe in einem Topf unter gelegentlichem Rühren erwärmen und dann in das ausgehöhlte Brot geben. Brie würfeln, mit zerzupftem Brot und Gouda vermengen und auf der Suppe verteilen.

Das Ganze im Ofen ca. 10 min. backen. Nach dem Herausnehmen mit gehackter Petersilie garnieren.