

# Französische Zwiebel-Suppe mit Champignon-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Zwiebelsuppe:**

250 g Zwiebeln	2 große Scheiben Weißbrot	1 Knoblauchzehe
50 g Gruyere	20 g Butter	3 EL Mehl
$\frac{1}{2}$ L Hühnerfond	250 ml Weißwein	3 EL Öl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

**Für den Salat:**

150 g Champignons	1 Zitrone	1 Chillischote
1 Lorbeerblatt	1 Zehe Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Oregano	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Zwiebelsuppe:**

Backofen auf 180 C Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen bis der Zwiebel-saft ausgetreten ist. Die Zwiebeln mit dem Mehl bestäuben, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und gründlich vermischen. Nach und nach mit dem Wein und dann mit der Brühe aufgießen und ca. 15 min. mit leicht geöffnetem Deckel köcheln lassen. Währenddessen Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin knusprig braun braten.

Die Zwiebelsuppe in feuerfeste Schüsseln füllen, die Baguettescheiben auf die Zwiebelsuppe legen und mit Käse bestreuen. Die Suppe auf oberster Schiene im Backofen goldbraun überbacken und sofort servieren.

**Für den Salat:**

Die Champignons putzen.

Gesalzenes Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Zitrone halbieren und auspressen. Die Champignons mit einem Spritzer Zitronensaft und dem Lorbeerblatt ca. 5 min. blanchieren. Dann abgießen und abkühlen lassen.

Chili halbieren, eine Hälfte putzen und fein hacken. Die Blättchen von Thymian, Rosmarin, Oregano, Minze und Petersilie zupfen und grob hacken.

Die Pilze zusammen mit Chili und Kräutern in eine Schüssel geben, vermengen und mit Olivenöl und etwas Zitronensaft marinieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn möglich bis zum Verzehr ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sven Koch am 05. Juni 2019