

Zwiebel - Brot - Suppe

Zutaten:

altbackenes Brot, 1 Tl Butterschmalz, 1/2 Gemüsezwiebel, 1/2 Liter Gemüsebrühe, Kümmel, Oregano, frische Kräuter, Pfeffer aus der Mühle, etwas Joghurt oder Sahne als Topping.

Zubereitung:

Das altbackene Brot in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz sehr kross rösten und zur Seite stellen. In der gleichen Pfanne die geschnittene Zwiebel ebenfalls anrösten. Die Zwiebeln mit dem Kümmel und dem Oregano würzen und mit braten. Wer mag, noch mit Pfeffer abschmecken. In Anschluss alles in einen Teller oder Schüssel geben und mit der heiß gemachten Brühe übergießen. Mit frischen Kräutern und etwas Sahne garnieren.

Guten Appetit!