



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Zwiebelcappucino

Rezept aus kochbar.de Foto aus lamiacucina.blog



Zutaten

- 8 große Zwiebel(n)
- 3 EL Puderzucker
- 1 Liter Gemüsebrühe
- Pfeffer, weiß
- 250 ml Milch (Magermilch)
- 1 EL Gorgonzola

Die Zwiebeln in Ringe schneiden, auf einem Backblech ausbreiten und Puderzucker mit einem Sieb darüber streuen. Die Zwiebeln etwas wenden, so dass sie rundherum mit Puderzucker bestreut sind. Das Blech bei 150 Grad für eineinhalb bis zwei Stunden in den Herd schieben, bis die Zwiebeln dunkelbraun sind. Einige besonders schöne Ringe für die Dekoration zur Seite legen.

Gemüsebrühe aufkochen, die Zwiebeln dazu geben und sofort ausmachen, damit die Suppe nicht weiterkocht. Wenn karamellierter Zucker auf dem Blech klebt, so weit wie möglich abschaben und mit in die heiße Suppe geben, damit die Suppe eine schöne dunkelbraune Farbe bekommt. Mit weißem Pfeffer aus der Mühle würzen.



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Magermilch zusammen mit Äpfel Gorgonzola erwärmen, bis sich der Käse aufgelöst hat. Die Milch mit dem Zauberstab kräftig aufschlagen.

Die Suppe in Tassen geben und jeweils einen EL Schaum auf die Suppe geben. Mit einem Zwiebelring garnieren