



Zwiebelsuppe mit Quitten

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/zwiebelsuppe-mit-quitten.jsp>



Raffinierte Suppe aus Zwiebeln und Quitten.

Zutaten

Zutaten für: 4 Portionen

Für die Suppe:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
500 g	Zwiebeln	
250 g	Quitten	
50 g	Speck, durchwachsen, geräuchert	
1 Zweig	Rosmarin	
2 EL	Pflanzenöl	GUT&GÜNSTIG Natives Rapskernöl
150 ml	Weißwein, trocken	
200 ml	Quittensaft	
400 ml	Gemüsebrühe	EDEKA Bio Klare Gemüsebrühe
1	Lorbeerblatt	
	Salz	GUT&GÜNSTIG Jodsalz
	Pfeffer	
0,5 TL	Kümmel	
1 TL	Paprika, edelsüß	

Für den Käsetoast:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
4 Scheiben	Toast	GUT&GÜNSTIG Butters toast
100 g	Gouda, gerieben	

Rezept: Ernährungsservice
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

Rezeptinformation

Zutaten für: **4 Portionen**

Zubereitungszeit: **40 Min.**

Fertig in: **40 Min.**

Je Portion : **1591 kJ, 380 kcal, 28 g Kohlenhydrate, 12 g Eiweiß, 21 g Fett, 25 mg Cholesterin, 7 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Zubereitung

- 1.) Für die Suppe die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Von den Quitten, mit einem Küchentuch, sorgfältig den feinen, haarigen Flaum abreiben. Quitten schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch in etwa 5 cm lange und 3 cm breite Streifen schneiden.
- 2.) Speck in kleine Würfel schneiden, Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und fein hacken.
- 3.) Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Quitten, Speck und Rosmarin darin kurz anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Quittensaft und Gemüsebrühe zugießen. Lorbeerblatt dazu geben und 20 Minuten im geschlossenen Topf, bei reduzierter Hitze, sanft köcheln. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und der Hälfte des Paprikapulvers würzen. Das Lorbeerblatt aus der Suppe entfernen.
- 4.) Für den Käsetoast das Toastbrot toasten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Brot mit dem Käse bestreuen und bei 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad) 2-3 Minuten überbacken.
- 5.) Die Suppe in Teller anrichten, mit dem restlichen Paprikapulver bestreuen und den Käsetoast dazu reichen.

Entdecken Sie weitere - z.B. diese ! Lust auf noch mehr Suppen? Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie zum Beispiel tolle oder dieses !

Zwiebeln schneiden:Ihnen strömen beim Schneiden von Zwiebeln leicht Tränen in die Augen? Kein Problem: Legen Sie die Zwiebel vorher einfach in kaltes Wasser oder nehmen Sie einen Schluck Wasser in den Mund, wenn Sie die Zwiebeln schneiden.



EDEKA zuhause Gurkenhobel:Speziell für hauchfeine Gurken- und ZucchinischeibenRostfreier EdelstahlSilikonummantelung an Griff und Bügel



Zwiebelsuppe mit Quitten

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/zwiebelsuppe-mit-quitten.jsp>



EDEKA zuhause Kochmesser 20
cm: Klinge aus deutschem, geschmiedetem
Klingenstahl Ergonomischer,
dreifachgenieteter Griff Perfekte
Griffgröße Fingerschutz für sicheres
Arbeiten Sauberer Übergang von der Klinge
zum Griff
