



## · Ölz Weißbrot ·

Käsecrostini auf Zwiebelsuppe mit Prosecco



### **Zutaten**

4 Scheiben Ölz Weißbrot  
4 Stk kleine Zwiebeln  
Zehen 2 Knoblauch  
2 Stk Frühlingszwiebeln  
2 EL Olivenöl  
300 ml Prosecco  
1 Liter Gemüsesuppe  
Kräutersalz, Pfeffer  
100 g würziger Bergkäse

### **Zubereitungszeit**

**30 min**

Die Zwiebel putzen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln, die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch darin glasig dünsten. Alles unter Rühren drei bis vier Minuten rösten. Anschließend mit dem Prosecco ablöschen und kurz einköcheln lassen. Mit der Gemüsesuppe aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Das Backrohr auf 180° Grad vorheizen. Die Weißbrotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Käse grob reiben und auf den Weißbrotscheiben verteilen. Die Weißbrotscheiben ca. 10-12 Minuten im Ofen knusprig backen. Die Suppe in tiefe Teller geben und mit jeweils 2 Käsecrostinis servieren.

Umsetzung in Kooperation mit Cooking Catrin