



## Zwiebelsuppe mit Käsekrüstchen

### Zutaten

- 1000 g Wasser
- 1 Beutel Maggi Guten Appetit Zwiebel Suppe
- 2 TL Majoranblättchen
- 125 ml Milch, 1,5% Fett
- 1 Eigelb
- 40 g Semmelbrösel
- 40 g Käse, gerieben
- 3 Slightly leveled tablespoons Toastbrot
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl

### Zubereitung

1. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. MAGGI Guten Appetit Zwiebel Suppe einrühren, Majoranblättchen zugeben und bei mittlerer Wärmezufuhr 10 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren.
2. Milch mit Eigelb verquirlen. Semmelbrösel mit Käse mischen. Toastbrot erst durch die Eiernmilch ziehen und dann in der Semmelbröselmischung wälzen.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Toastbrotscheiben von beiden Seiten goldgelb backen. Herausnehmen und in Rauten oder Würfel schneiden.
4. Suppe auf Teller verteilen und mit den Käsekrüstchen bestreut servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	28 g
Energie	260 kcal
Fett	12 g
Protein	9 g

🕒 15 Minuten

⊕ 4 Portionen