

Norditalienische Zwiebelsuppe

(für 4 Portionen)

Zutaten:

700 g	Zwiebel(n), in feine Streifen geschnitten
115 g	Schinken (Pancetta), oder durchwachsener Speck, gewürfelt
25 g	Butter
2 EL	Olivenöl
2 TL	Zucker
	Salz
	Pfeffer
1,2 Liter	Hühnerbrühe
350 g	Tomaten, gehäutet und fein gehackt
12 Blätter	Frischer Basilikum
	Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 20 Min. **Ruhezeit:** ca. 1 Stunde

Die Zwiebeln schälen und in dünne Streifen schneiden oder hobeln. Pancetta oder Speck in einen Topf geben und bei geringer Hitze 5 Minuten unter Rühren erhitzen, bis das Fett austritt.

Dann Butter, Olivenöl, Zwiebeln, Zucker und eine Prise Salz zufügen und alles gut vermengen. Den Topf abdecken und die Zwiebel unter gelegentlichem Rühren goldbraun dünsten. Die Brühe zugießen, die Tomaten einrühren alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe abgedeckt etwa 30 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen.

Dann 8 Basilikum Blätter klein zupfen und in die heiße Suppe rühren. Die Suppe abschmecken im Teller mit den restliche Basilikum Blättern garnieren und einige Stücke Parmesan darauf hobeln.