FRESENIUS KABI
caring for life



Zwiebelsuppe

Suppen

Level ■■□□

1

30 Min.

Zubereitung

Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in Öl farblos glasig anschwenken. Mit Brühe auffüllen und ca. 10 Min. kochen lassen. Sahne und Fresubin ENERGY Drink Neutral hinzufügen und erhitzen. Aus Mehl und Butter eine Mehlschwitze herstellen, die Suppe damit binden und abschmecken.

Das Weißbrot toasten, mit Käse belegen und im Backofen überbacken. Die Suppe anschließend damit garnieren.

Tipp

Gießen Sie die Zwiebelsuppe in ein ofenfestes Gefäß, bedecken die Suppe mit einer Scheibe Brot und geriebenem Käse und überbacken das Ganze mit Käse

Zutaten

200 ml	Fresubin ENERGY Drink Neutral*
150 g	Zwiebeln (1 mittelgroße)
10 ml	Sonnenblumenöl (1 EL)
100 ml	Fleischbrühe
20 ml	Sahne 30 % (2 EL)
20 g	Mehl, Type 405 (2 TL)
15 g	Butter
10 g	Weißbrot
10 g	Emmentaler 45 % Fett i.Tr.
Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch, gehackter Kerbel	

Nährwerte pro Zwiebelsuppe

Energie	767 kcal
Eiweiß	20,6 g
Fett	44,8 g
Kohlenhydrate	69,8 g

* Geschmacksrichtung. Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei bestehender oder drohender Mangelernährung.

(11.22/SG)

Fresenius Kabi Deutschland GmbH
Kundenberatung
61346 Bad Homburg
T 0800 / 788 7070
F 06172 / 686 8239
kundenberatung@fresenius-kabi.de
www.fresenius-kabi.com/de

Fresubin®