



Badische Zwiebelsuppe und Pizza-Brot

Zwiebeln schälen und klein schneiden. Anschließend in Butter hell andünsten. Mit der Fleischbrühe aufgießen und etwa 15 Minuten, bei schwacher Hitze, köcheln lassen. Weißbrot in kleine Stücke schneiden und in Butter knusprig rösten. Schnittlauch fein hacken. Suppe mit Weißwein verfeinern und mit den Weißbrotstückchen und dem gehacktem Schnittlauch servieren.

Zubereitung Pizza-Brot

Brot-Rand vorsichtig lösen, sodass dieser als Ring und auch das Innere der Brotscheibe noch ganz bleiben. Ei und Käse in einer Schüssel vermengen. Paprika kleinschneiden.

In einer Pfanne Öl erhitzen. Paprika, Salami und Schinken leicht anbraten. Brot-Rand-Ring in die Pfanne legen und die Paprikawürfel sowie Salami und Schinken hineinsetzen. Je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer vorsichtig würzen. Danach die Ei-Käse-Mischung darüber geben und das Brot-Innere draufsetzen. Abschließend etwas andrücken und beidseitig anbraten. Je nach Belieben mit Basilikum garnieren.

Rezept für **4 Personen**

Zutaten für Badische Zwiebelsuppe:

500 g Zwiebeln
1,5 Liter Fleischbrühe
1/8 Liter Weißwein
100 g Butter
Etwas Schnittlauch

Zutaten für Pizza-Brot:

4 Scheiben Brot
2 Eier
Mozzarella, gerieben
Öl
3-4 Paprika (gelb, rot)
4 Scheiben Salami
4 Scheiben Schinken
Salz, Pfeffer



Ein Rezept von
Daniel Maula
FoodARTist

Alte Werte neu entdecken

Mit insgesamt 7 Anlagen sind die maxx! Gesundheitszentren seit 25 Jahren erste Anlaufstelle für ge-sundheitsorientiertes Fitnesstraining im Südwesten Deutschlands. Dabei zeichnen sich die maxx! Ge-sundheitszentren mit Standorten in Steinen, Lörrach, Laufenburg, Grenzach-Wyhlen, Rheinfelden, Um-kirch und Freiburg als Experten für Gesundheit und Figur aus.

Unsere Zentren bieten großzügige Trainingsflächen, Wellness- und Saunalandschaften sowie umfang-reiche Kursprogramme. Individuelle Kooperationsangebote im Bereich Betriebliches Gesundheitsma-nagement runden unser Leistungsspektrum ab. Innovative Konzepte für alle Zielgruppen und jeden Alters, bestens ausgebildetes Personal und individuell abgestimmte Betreuungskonzepte sind der Schlüssel zum Erfolg unserer Kunden.

maxx! Firmenphilosophie – Zeit für ein neues Lebensgefühl!

Zeit für ein neues Lebensgefühl bedeutet für unsere Mitarbeiter: Den Dienstleistungsgedanken täg-lich mit Begeisterung und Engagement zu leben. Unsere Kunden auf dem Weg zu Ihrem persönlichen Ziel langfristig sowie bestmöglich zu unterstützen und Ihre Erfolge gemeinsam zu feiern.

Zeit für ein neues Lebensgefühl bedeutet für das Unternehmen: Die maxx! Gesundheitszentren als Ihre Experten für Gesundheit und Figur, mit höchsten Ansprüchen für Innovation und Quali-tät, regional zu etablieren und damit für unsere Kunden den größtmöglichen Vorteil zu schaffen.

Zeit für ein neues Lebensgefühl – nur das Beste für Sie.



Strom



Gas



Energielösungen

