



Französische Zwiebelsuppe

Zutaten (4 Personen):
4 große weiße Zwiebeln
1 Prise Zucker
2 Prisen Safran
200 ml trockener Weißwein
800 ml Hühnerbrühe
1 EL gehackte Petersilie
4 Scheiben Toastbrot
150 g geriebener Emmentaler
Pfeffer
Meersalz

Zubereitung:

Den Toast mit dem Käse bestreuen und im Backofen ca. 10 Minuten bei 220 Grad überbacken. Zwiebeln in Streifen oder Würfel schneiden, in der Pfanne mit Pflanzenöl anschwitzen, mit Zucker karamellisieren, Safran zugeben, mit Weißwein ablöschen, einreduzieren lassen, mit Hühnerbrühe auffüllen, Petersilie zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, noch 15 Minuten köcheln lassen.

Vor dem Servieren den überbackenen Toast in kleine Würfel schneiden und über die Suppe geben.

Gemeinderat
Listenplatz Nr.

9

Mit Leidenschaft und Motivation für Bad Dürkheim und seine Bürger.

"Seit 2001 lebe und arbeite ich in Bad Dürkheim, der Erlebnisstadt und Wohlfühloase zwischen Schwarzwald und Baar, die es gilt, für Bürger im Einklang mit Tourismus auf hohem Niveau weiterzuentwickeln. Tolle Menschen darf ich hier jeden Tag kennenlernen. Am meisten liebe ich den Einfluss der verschiedenen Charaktere und Mentalitäten, die sich hier zusammenfinden."

Mein Motto:

Nicht ewig diskutieren, sondern anpacken.
Mehr Bürgereinbindung - zusammen kommen wir vorwärts.

Meine Schwerpunkte:

Lebendige Innenstadt mit Erholungsfaktor, Parksituation entspannen (Wir müssen leben was wir verkaufen!!), weitere Städtepartnerschaften gründen (weltoffenes Bad Dürkheim), zukunftsfähiges Schul- und Bildungszentrum, unsere Stadt attraktiv machen für junge Start-Ups / Unternehmen, bezahlbaren Wohnraum schaffen

Jahrgang: 1972

Hobbys: Backen, Wandern, Kultur

Vereine: Gewerbeverein
VDK



Maren Isak-Jentzen
Selbstständige Gastronomin



**Freie
Demokraten**
FDP