



Suppe

Spinatcrème-Suppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr	Spinat (frisch oder tiefgekühlt)
300 gr	Kartoffeln
50 gr	Speckwürfeli
1	Zwiebel, gehackt
1	Knoblauchzehe, gepresst
1 lt	Bouillon
100 gr	Sbrinz oder Parmesan, gerieben
2 dl	Vollrahm

Zubereitung:

Kartoffeln, Spinat

Die Kartoffeln schälen und in ganz kleine Würfelchen schneiden. Den Spinat gründlich waschen.

Speckwürfel, Zwiebel, Knoblauch

Die Speckwürfel (ohne Fett, Butter oder Öl) anbraten. Sobald Sie etwas Fett abgeben die Zwiebel und Knoblauch darin andünsten.

Kartoffelwürfel, Spinat

Die Kartoffelwürfelchen und den gut abgetropften Spinat begeben und unter fleissigem Wenden mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen und 15 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen.

Bouillon

Vom Feuer nehmen und mit dem Mixstab pürieren. Danach den Käse begeben und nochmals kurz aufkochen lassen.

Vor dem Anrichten den Rahm unter die Suppe ziehen, die Suppe abschmecken.

Variante: Pro Person in 1 pochiertes Ei
