

Spinatcreme

4-Personen

Zutaten:

300	-	gr Spinat
wenig	-	Erdnussoel
1	-	Kartoffel
1	-	Bund Petersilie
2	-	Nelken
1	-	Lorbeerblatt
½	-	Zwiebel fein gehackt
wenig	-	Weisswein
1	-	liter Gemüsebouillon
½	-	dl Rahm
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Spinat und Petersilie gut waschen. Im erhitzten Erdnussoel den Spinat dünsten. Die geschälte, kleingewürfelte Kartoffel sowie Petersilie und Zwiebel begeben und mitdünsten.

Mit dem Weisswein ablöschen und mit der Gemüsebouillon auffüllen.

Nelken und Lorbeerblatt begeben. Auf kleinem Feuer 20-Minuten kochen. Lorbeerblatt und Nelken entfernen. Die Suppe mit dem Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Erneut aufkochen und nach Belieben nachwürzen.

Geschlagenen Rahm darunterziehen.

In vorgewärmte Suppenteller oder Tassen anrichten.

Sofort servieren