

Spinatsuppe Fiorella

4-Personen

Zutaten:

500	-	gr Spinat
2	-	Tomaten
75	-	gr Parmesan
4	-	Eier
1	-	Liter Gemüse- oder Hühnerbouillon
2-4	-	EL feinstes Kaltgepresstes Olivenoel
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Den Spinat gründlich waschen, tropfnass in eine Pfanne geben und zugedeckt nur gerade so lange dünsten, bis das Gemüse zusammengefallen ist.

In ein Sieb abschütten und ausdrücken. Dann den Spinat fein hacken.

Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen, quer halbieren, entkernen und würfeln.

Ein Drittel des Parmesans an der Röstiraffel in grobe Späne reiben. Den restlichen Käse fein reiben.

Die Eier und den fein geriebenen Käse sehr gut verquirlen. Den Spinat und die Tomaten untermischen, alles mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Die Bouillon sprudelnd aufkochen. Vom Feuer ziehen. Die Spinatmasse unterrühren.

Nur noch 20 – 30 Sekunden erhitzen, jedoch nicht kochen lassen.

Die Suppe in vorgewärmte Teller oder Tassen anrichten und die Parmesanspäne darüber verteilen.

Die Suppe am Schluss mit Olivenoel beträufeln und sofort servieren.