

## Spinatsuppe mit Räucherlachs

Kategorien: Vorspeisen, Suppen, Fisch

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Speck
2		Feingehackte kleine Zwiebeln
3/4	Ltr.	Milch
3		Geriebene Zwiebackscheiben
1	Pack.	Tiefgefrorener Spinat
		Salz
		Pfeffer
		Muskat
100	Gramm	Raeucherlachs

### Anleitung:

Den Speck ausbraten. Zwiebeln darin dünsten. Zwiebackmehl in Fett anschwitzen. Mit der Milch auffüllen und den Spinat zugeben.

Die Suppe 15 Min.köcheln lassen und würzen. Zuletzt den Rauchlachs einrühren.

### Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*RK\*17.08.2015 von K.H.