

Spinatsuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Spinat
1	groß.	Zwiebel
2		Knoblauchzehen
3	Essl.	Kaltgespreßtes Öl
		Frisch gemahlener Pfeffer
		Geriebene Muskatnuß
3/4	Ltr.	Kräftige Biowürfelbrühe
2		Hartgekochte Eier
1	Bund	Gehackte Petersilie
3	Essl.	Gehackter Kerbel
1	Bund	Schnittlauch

Anleitung:

Den Spinat vorbereiten, waschen, abtropfen lassen, dann fein schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und hacken, zusammen im Öl anschmoren. Zwei Drittel des Spinats dazugeben, im bedeckten Topf zusammenfallen lassen. Mit Salz und Muskat bestreuen, mit der Brühe begießen und 10 Minuten kochen.

Kurz vor den Anrichten mit den geschälten, gehackten Eiern, dem restlichen rohen Spinat und den Kräutern vermischen.

Quelle:

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