Einfache Spinatsuppe

Die einfache Spinatsuppe gelingt mit diesem schönen Rezept schnell und sicher.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

400 g	Spinat (frisch)
30 g	Butter (weich)
1.5 l	Hühnerbrühe
2 Stk.	Knoblauch
0.5 Stk.	Baguette
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskat

Zubereitung

1. Für die **einfache Spinatsuppe** zu Beginn den Spinat verlesen, in ein Sieb geben, unter fließendem Wasser waschen und abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen und fein schneiden, mit der weichen Butter in eine Schüssel geben und gründlich verrühren.

2. Das Baguette in Scheiben schneiden und mit der Knoblauchbutter bestreichen, einen Esslöffel der Butter zurückhalten. Eine große, beschichtete Pfanne mit hohem Rand erhitzen und die Baguettescheiben darin von beiden Seiten knusprig rösten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Servierteller anrichten.

3. Die restliche Butter in der Pfanne zerlassen und den Spinat einige Minuten lang anbraten. Mit der Brühe ablöschen, einmal aufkochen lassen. Bei niedriger Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis der Spinat weich ist. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, zum Schluss mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken und in vorgewärmten Suppenschalen servieren.

Tipp

Die einfache Spinatsuppe schmeckt noch besser, wenn man sie zum Schluss mit einem Klecks Schlagobers, Sojasahne oder Créme frâiche garniert.