Spinatsuppe

Warum nicht einmal eine Spinatsuppe kochen? Dieses Rezept kommt aus Indien.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

250 g	Blattspinat
500 ml	Milch
500 ml	Hühnersuppe (oder Gemüsesuppe)
2 TL	Pflanzenöl
2 Stk.	Schalotten
4 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 TL	Kurkuma
4 TL	Butter (gefrorene)
0.5 TL	Muskatnuss
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
Nach Belieben	Sauerrahm (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die **Spinatsuppe** die Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin 5 Minuten anrösten. Knoblauch zerdrücken und mit dem Kurkuma dazugeben und kurz mitrösten.

2. Spinat waschen, trockentupfen und dazugeben. Nach kurzem Mitrösten den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Dann langsam mit dem Stabmixer fein pürieren und wieder in den Topf zurückgeben.

3. Mit Milch und Hühner- oder Gemüsesuppe auffüllen und alles 2 Minuten köcheln lassen. Butter unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Weitere 2 Minuten

köcheln lassen. In Schüsseln oder Suppenteller verteilen, mit etwas Sauerrahm garnieren und servieren.

Tipp

Zu dieser Spinatsuppe schmeckt indisches Fladenbrot.