Mangold-Spinat Suppe

Die Mangold-Spinat Suppe ist eine feine Gemüsesuppe. Mit diesem Rezept wird die köstliche Vorspeise schnell und einfach zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

300 g	Mangold
200 g	Spinat
2 EL	Butter
1 l	Gemüsebrühe
2 Stk.	Kartoffeln
1.5 Stangen	Lauch

Zubereitung

1. Für die **Mangold-Spinat Suppe** den Mangold und Spinat waschen und fein zerhacken. Die Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch putzen und in feine Ringe schneiden.

2. Die Butter in einem Topf schmelzen und den Lauch glasig dünsten, Mangold und Spinat hinzugeben und etwa 5 Minuten garen.

3. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und Kartoffelwürfel dazu geben. Zirka 20 Minuten köcheln bis die Kartoffeln weich sind.

4. Die Gemüsesuppe mit einem Mixstab pürieren und anrichten.

Tipp

Zur Mangold-Spinat Suppe schmecken geröstete Brotwürfel.