

Schnelle Spinatsuppe im Dampfgarer

Die schnelle Spinatsuppe im Dampfgarer ist ein Rezept für Feinschmecker. Die Suppe wird mit wenigen Zutaten rasch und günstig zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 EL	Butter
20 g	Mehl
750 ml	Gemüsesuppe
200 g	Spinat (gekocht)
50 ml	Schlagobers
1 Messerspitze	Muskatnuss (frisch gerieben)
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Schnelle Spinatsuppe im Dampfgarer** die Butter und Weizenmehl in einem Gefäß zirka 2 Minuten bei 100°C im Dampfgarer dämpfen. Vom Garer nehmen und mit der Gemüsebrühe aufgießen.
2. Die Knoblauchzehen schälen, fein hacken und zur Suppe geben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Zirka 5 Minuten garen.
3. Den gekochten Spinat und das Schlagobers zur Suppe geben und noch zirka 1 Minute dämpfen. Abschließend mit einem Mixstab fein pürieren.

Tipp

Die schnelle Spinatsuppe mit Dampfgarer noch zusätzlich im Teller mit einem Teelöffel Creme Fraiche verfeinern. Butternockerl zur Suppe reichen.