Spinatsuppe mit Croutons

Die Spinatsuppe mit Croutons ist eine gesunde und schmackhafte Suppe. Mit diesem Rezept ist die köstliche Vorspeise rasch auf den Tisch gezaubert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

2 Scheiben	Toastbrot
	Öl
500 g	Blattspinat (TK)
300 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Butter
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
1 l	Gemüsebrühe
100 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die **Spinatsuppe mit Croutons** das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und Brotwürfel rundum kurz anbraten, beiseite stellen.

2. Den Blattspinat auftauen lassen. Die Kartoffel schälen und in klein würfelig schneiden. Zwiebel schälen und fein zerhacken.

3. Die Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten. Jetzt den Spinat und Kartoffeln zugeben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsebrühe angießen, aufkochen lassen und zirka 15 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Die Suppe mit einem Mixstab pürieren und das Schlagobers einrühren. Nochmals abschmecken.

4. Die Spinatsuppe in Teller anrichten und mit Croutons garnieren.

Tipp