Spinatsuppe mit Ei

Die Spinatsuppe mit Ei ist eine vorzügliche, cremige Gemüsesuppe. Das Rezept gelingt ganz einfach, ohne großen Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Butter
75 ml	Weißwein
600 ml	Gemüsebrühe
125 ml	Schlagobers
2 Stk.	Knoblauchzehe
200 g	Blattspinat (junger)
2 EL	Speisestärke
3 EL	Wasser
	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
2 Stk.	Eier (hart gekocht)

Zubereitung

1. Die **Spinatsuppe mit Ei** ist schnell und einfach zubereitet. Dazu die Zwiebeln schälen und klein zerschneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebel glasig anschwitzen. Mit Weißwein aufgießen, und vollständig einkochen lassen. Die Gemüsebrühe und Schlagobers hinzugießen. Die geschälten Knoblauchzehen dazu pressen, und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Bei geringer Hitze zirka 10 Minuten köcheln lassen.

2. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Eier schälen, halbieren oder vierteln.

3. Jetzt die Speisestärke mit Wasser anrühren. Zur Suppe geben und verrühren. Den Spinat hinzugeben und kurz mit köcheln. Die Suppe mit einem Mixstab pürieren und nochmals abschmecken. In Teller anrichten und mit den hartgekochten Eier garnieren.

Tipp

Die Spinatsuppe mit Ei vor dem Servieren noch mit einigen Spinat-Blättern dekorativ garnieren. Dazu eine Scheibe frisches Weißbrot oder Vollkornbrot reichen.