

# Suppen Rezepte

## Teufelssuppe

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Suppe, Basilikum, Gemüse, Nudel

---

350 g	Kleine Teigwaren	2	(-4) Knoblauchzehen
300 g	Gekochter Schinken		- (gepresst)
300 g	Mortadella; - italienische Wurst	1	Zwiebel (fein gehackt)
250 g	Spinat		Basilikum; klein gezupft
1/4 Liter	Sahne	200 ml	Petersilie; fein gehackt
150 g	Butter	1,50 Liter	Cognac
			Fleischbrühe

---

**Basilikum** In die heiße Brühe den in Würfel geschnittenen Schinken und die in Würfel geschnittene Mortadella geben.

Den ganzen Knoblauch, die klein geschnittene Zwiebel und die fein gehackte Petersilie sowie das Basilikum hinzufügen.

In der siedenden Brühe den in Streifen geschnittenen Spinat 10 Minuten köcheln lassen und die Teigwaren dazugeben.

Wenn die Teigwaren weich sind, die Suppe mit Cognac und Sahne verfeinern, zum Schluss die Butter gut verrühren.

Mit Salz und Pfeffer würzen und vor dem Servieren die Suppe mit reichlich Käse bestreuen.