

Suppen Rezepte

Feine Spinatsuppe

Anzahl: 4 Personen

Stichworte: Suppen, Vorspeisen, Gemüse

150 g	magerer Speck	2	Essl. Soßenbinder
1	Essl. Butter		Salz, Pfeffer, Muskat
50 g	Zwiebeln	100 g	gekochter Schinken
750 g	Spinat	2	hartgekochte Eier
3/4 Liter	Milch		

1. Den Speck in feine Würfel schneiden, mit Butter in ein Bräunungsgeschirr geben und bei 100% Leistung 2 Minuten auslassen.
2. Die Zwiebeln schälen, würfeln, zum Speck geben und 2 Minuten mitdünsten.
3. Den Spinat putzen, waschen, gut abtropfen lassen, zu den Speck-Zwiebeln geben und im geschlossenen Geschirr 7 - 8 Minuten garen.
4. Den Spinat nach dem Garen pürieren.
5. Die Milch mit dem Soßenbinder und den Gewürzen verrühren und zur Suppe geben. Das Ganze ca. 1-2 Minuten aufkochen lassen.
6. Den Schinken und die Eier in Streifen schneiden. Die Suppe mit den Schinken- und Eierstreifen anrichten und servieren.