



REZEPT DER WOCHE

KW 17 22.04. – 28.04.2024

Spinatsuppe

Das brauchen Sie:

- 300 g [Spinat](#) (Art.Nr. 722)
- 1 [Zwiebel](#) (Art.Nr. 400)
- 10 [Petersilienstängel](#) (Art.Nr. 451)
- 1 EL [Butter](#) (Art.Nr. 2412)
- 1 EL [Mehl](#) (Art.Nr. 5881)
- 1 Msp. [Muskatnuss](#) (Art.Nr. 8344)
- 200 g [Frischkäse](#) (Art.Nr. 2326)
- Salz, Pfeffer

Und so geht's:

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Spinat putzen, waschen und Wurzelansätze abschneiden.

Im kochenden Wasser blanchieren, bis er zusammenfällt. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und sofort in Eiswasser abschrecken. Anschließend grob hacken. Vom Spinat-Kochwasser etwa 200 ml abmessen.

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und klein hacken. Butter in einem Topf schmelzen und Zwiebelwürfel mit Petersilie ca. 3 Minuten anbraten. Mit Mehl bestäuben und aufschäumen lassen. Nun nach und nach mit 200 ml Spinat Kochwasser unter ständigem Rühren aufgießen, damit sich keine Klümpchen bilden.

Spinat hinzufügen und alles ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Topf von der Herdplatte nehmen, Frischkäse dazugeben und alles mit dem Pürierstab pürieren.

Mit gegarten Nudeln, Gnocchi oder gekochten Kartoffeln genießen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de

DECKERSBIOHOF