

Spinatcremesuppe mit Mairüben

(2 Portionen)

Dauer: 30 Minuten

Zutaten:

250g Spinat aus deiner Kiste
2 Mairüben aus deiner Kiste (inkl. Grün)
2 große Kartoffeln
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
5 EL Öl
100ml (Hafer-)Sahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Brotcroutons *optional*

Zubereitung:

Mairüben (ungeschält), Zwiebeln und Knoblauch in Würfel schneiden und in einem großen Topf mit Öl andünsten. Anschließend den Spinat und das kleingeschnittene Mairübengrün dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Immer wieder wenden, bis der Spinat und das Mairübengrün eingefallen ist. Dann die Sahne dazugeben und alles mit dem Pürierstab pürieren. Wenn dir die Konsistenz noch zu flüssig oder zu fest ist, füge wahlweise Wasser oder angerührte Speisestärke hinzu. Nochmals kurz aufkochen lassen und abschmecken. Für den etwas größeren Hunger kannst du gerne noch etwas Brot klein schneiden und in einer Pfanne und etwas Öl anbraten.

Guten Appetit!

