

Basilikum-Spinatsuppe



(c) Margit Gietler/nmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

20 g Butter
20 g glattes Mehl
0,6 l Gemüsefond
0,3 l Schlagobers
1/2 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Muskat
5 EL Basilikum und Spinat fein püriert

ZUBEREITUNG DIE SPINATSUPPE

Butter schmelzen, die geschnittene Zwiebel glasig anlaufen lassen, Mehl begeben, kurz mitrösten. Den Gemüsefond und den Schlagobers eingießen und 10 – 15 Minuten verkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit einem Pürierstab fein mixen. Die grüne Basilikum-Spinatpaste erst unmittelbar vor dem Servieren einmischen.



Wir wünschen
guten Appetit!

