



REZEPT
DES MONATS

Spinatsuppe

Zutaten für 4 Personen

10 g	Butter
1	kleine Zwiebel, gehackt
1	Knoblauchzehe, gehackt
400 g	Blattspinat, TK
1	große Kartoffel, in Stücke geschnitten
1	große Möhre, in Stücke geschnitten
1 TI	Zitronensaft
600 ml	Wasser
50 ml	Milch
50 ml	Sahne
50 g	Parmesankäse, gerieben
	Muskat, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten.
- Spinat, Kartoffel, Möhre, Zitronensaft, Gewürze hinzufügen und mit dem Wasser angießen.
- Köcheln lassen bis das Gemüse gar ist.
- Suppe pürieren, Milch und Sahne zugeben und nochmals mit den Gewürzen abschmecken.
- Portionieren und mit Parmesankäse bestreuen.

Guten
Appetit!