

Spinatsuppe

Zutaten:

E 1 Süßkartoffel (ca. 300 g), **E** 30 g Butter, **E** 50 ml süße Sahne, **E** 5 EL Olivenöl,
M 1 TL Spitze frisch gemahlene Muskatnuss, **M** 1 Zwiebel, **M** ½ TL Koriander gemahlen,
M ¼ Bund Bärlauch,
W 1 TL Salz,
H 500 gr. Spinat, **H** ½ Bund Petersilie, **H** ½ Bund Dill,
F ½ daumengroßes Stück frischen Kurkuma, **F** 1,2 l heißes Wasser, **F** 1 TL Spitze Kurkuma,
F ½ Bund Rucola.

Vorbereitung:

E Süßkartoffel schälen, in grobe Würfel schneiden
M Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden,
M Bärlauch in feine Streifen schneiden,
H Spinat putzen und waschen, 150 g davon in feine Streifen schneiden,
H Petersilie und Dill fein hacken,
F Kurkuma in Scheiben hobeln,
F Rucola fein hacken.

Zubereitung:

F In einem heißen Topf,
E 3 EL Olivenöl erwärmen, Süßkartoffel kurz anbraten.
M Zwiebel dazugeben und kurz mitbraten. Mit Koriander und
W Salz würzen.
H 350 g Spinat und
F Kurkumascheiben in den Topf geben und mitbraten bis der Spinat anfängt zu zerfallen. Mit dem heißen Wasser aufgießen.
Das Ganze ca. 15 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

- Fortsetzung auf der Rückseite -

In der Zwischenzeit

- F** In einer heißen Pfanne,
- E** 2 EL Olivenöl erwärmen.
- M** Etwas Muskatnuss und
- W** 1 Prise Salz leicht anrösten.
- H** Die restlichen 150 g fein geschnittenen Spinat in die Pfanne geben. und mit
- F** Kurkuma würzen. Kurz in der heißen Pfanne braten, bis der Spinat zerfallen ist.
Von der Herdplatte nehmen und beiseite stellen.

Den Topf mit der Suppe, von der heißen Platte nehmen.

- E** Mit der Butter und der Sahne fein pürieren.
- M** Bärlauch,
- W** 1 Prise Salz,
- H** Petersilie, Dill und
- F** Rucola zu der Suppe geben.
Den gebratenen Spinat ebenfalls in die Suppe geben und alles gut miteinander vermischen.