

Spinat-Gazpacho

Erfrischend anders.

Ein echter Suppenklassiker ist ein Spinat-Gazpacho. Für jemanden der grüne Suppen mag, ist dieses Suppenrezept auf jeden Fall einen Empfehlung. Für Vegetarier kann man diese Spinatsuppe auch gut empfehlen. Findet man einen passenden Ersatz für den Joghurt, dann passt dies Spinat-Gazpacho sogar in die vegane Ernährung.

Zutaten

- 500 g Spinat
- 2 Knoblauchzehen
- 1000 g Joghurt
- 6 TL Minze
- etwas Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- Den Spinat gründlich waschen, trocknen, sehr fein schneiden und in eine Schüssel geben.
- Den Knoblauch zerquetschen und daruntermischen, den Joghurt und die Minze dazugeben und alles gut verrühren.
- Zum Schluss nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/spinat-gazpacho/>