

# Spinatsuppe

Ohne Blubb! Trotzdem cremig und lecker.

**Ein Rezept für eine cremige Spinatsuppe. Diese Suppe mit frischem Spinat kommt ganz ohne dem bekannten Blubb aus. Der feine Ricotta und der frischgeriebene Parmesan verleihen der Suppe einen sehr aromatischen Geschmack und auch eine besondere Cremigkeit. Die Zubereitung ist recht unkompliziert und geht auch schnell. Mit frischem Ciabatta oder knusprigem Baguette ein besonderer Genuss.**

## Zutaten

- 1 EL Butter
- 3 EL geriebener Parmesan
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 l Fleischbrühe
- 200 g Ricotta
- 500 g Spinat
- 4 Scheiben Ciabatta
- 2 EL Butter

## Zubereitung

- Spinat putzen, waschen und von den Stielen trennen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Butter mit dem Spinat andünsten bis die Blätter zusammengefallen sind. Spinat auf ein Sieb geben, den Fond auffangen. Spinat fein pürieren, mit Parmesan und Ricotta vermischen.
- Brühe aufkochen, den Spinatsaft dazugeben. Mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen
- Brotscheiben in Butter rösten, in Suppenteller geben. Spinat-Käsemasse mit einem Schneebesen in die kochende Brühe einschlagen. Topf sofort vom Feuer nehmen und Suppe auf die Brotscheiben schöpfen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

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