

Spinatcremesuppe

Zutaten für 4 Personen

25 g Butter
1 Zwiebel
25 g Mehl
300 g frische Spinatblätter
1,5 l Wasser
Salz, Suppengewürz
3 EL Sauerrahm

Zubereitung

- Spinatblätter waschen und grob zerkleinern.
- Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen, klein geschnittenen Zwiebel glasig dünsten, Mehl hinzufügen und kurz durchrösten.
- Mit Wasser aufgießen, sofort mit den Rührbesen glattrühren und bis zum Aufkochen mehrmals durchrühren.
- Grob zerkleinerte Spinatblätter in den Topf dazugeben und ein paar Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Würzen.
- Zum Schluss mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Sauerrahm verfeinern.