

# Holländische Spinatrahmsuppe mit Gouda-Käsenocken

- **Küche:**Holländisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
  
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Harmonisch, herzhaft, Spinat und Käse, einfach lecker

## Zutaten

- Für die Spinatrahmsuppe:
- 500 g frischer, geputzter Blattspinat
- 125 g mittelalter Gouda
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 60 g Mehl
- 80 g kalte Butter
- ¾ l Rinderbrühe oder Gemüsefond für Vegetarier
- ¼ l trockener Weißwein
- 1 Becher Crème fraîche
- Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss
- Für die Käsenocken:
- 50 g mittelalter Gouda, gerieben
- 75 g Weiß - oder Toastbrot in kleinen Würfeln
- 50 ml Milch
- 1 mittelgroße Zwiebel in kleinen Würfeln
- 1 Ei
- Etwas Butter
- 1 Tl Mehl
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Käsenocken:

## **Schritt2**

Die Zwiebeln in etwas Butter glasig angehen lassen, und mit dem Ei und dem Gouda zu den Brotwürfeln geben. Gut miteinander verkneten, salzen, pfeffern.

## **Schritt3**

Mit 2 feuchten Teelöffeln kleine Nocken formen und fast kochendes Salzwasser geben. Leise 4 - 5 min. unter dem Siedepunkt garen, bis sie oben schwimmen

## **Schritt4**

Der Suppenansatz:

## **Schritt5**

Den Spinat putzen, verlesen und mehrfach waschen; auf einem Küchentuch gut ablaufen lassen, grob schneiden.

## **Schritt6**

Die Zwiebeln in etwas Butter glasig angehen lassen und den Spinat dazu geben.

## **Schritt7**

Mit der Brühe und dem Weißwein aufgießen, salzen, pfeffern und mit frisch geriebener Muskatnuss würzen. Ca. 15 min. leise köcheln lassen. Crème fraiche dazu geben, Topf zurückziehen.

## **Schritt8**

Das Mehl mit etwas Butter verkneten, zum Ansatz geben und mit dem Schneebesen verrühren, 4 - 5 min. weiter köcheln lassen.

## **Schritt9**

Nachschmecken und kurz vor dem Servieren, etwas kalte Butter untermixen.

## **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt11**

Die Suppe in vorgewärmte Teller oder Tassen portionieren und

## **Schritt12**

p.P. 3 - 4 Nocken verteilen, ev. noch etwas frisch gemahlenden Pfeffer darüber geben.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** gouda, spinat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hollaendische-spinatrahmsuppe-mit-gouda-kaesenocken/>