



Spinatrahmsüppchen mit wachsweichem Ei

- **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' : '' });
```

Von frischem Spinat, gesund, einfach und schnell gezaubert

Zutaten

- Für die Suppe:
- 1,5 kg frischer Blattspinat
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 400 ml Hühner - Kalbfleisch oder Rinderbrühe aus dem Supermarkt
- 300 ml Sahne
- 70 g kalte Butter
- Saft 1 Zitrone, etwas Abrieb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss
- 4 - 6 wachsweich gekochte Eier

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den Spinat zunächst putzen und von den groben Stielen befreien, mehrfach in frischem Wasser waschen.

Schritt3

1 Handvoll für die Einlage in dünne streifen schneiden, den Rest grob hacken.

Schritt4

30 g von der Butter mit den Zwiebeln und dem Knoblauch glasig anschwitzen und den Spinat dazu geben. Zusammenfallen lassen, ca. 5 min. schmoren.

Schritt5

Mit der Brühe und der Sahne, Zitronensaft und etwas Abrieb aufgießen, salzen, pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss würzen. 2 - 3 min. köcheln lassen, nachschmecken.

Schritt6

Mit dem Stabmixer fein pürieren und die kalte Butter untermixen, was eine "pflaumige, buttrige" Konsistenz ergibt.

Schritt7

Schritt8

In der Zwischenzeit die Eier ca. 4,5 min. kochen, abschrecken, kürzer geht nicht, sonst kriegt man sie nicht mehr gepellt. Vorsichtig pellen, die Kappe weg schneiden, halbieren, damit sie angerichtet in der Suppe besser stehen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten und 2 - 3 halbe Eier in die Mitte setzen, etwas frisch gemahlene Pfeffer darüber mahlen.

Rezeptart: Gebundene Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spinatrahmsueppchen-mit-wachsweichem-ei/>