

Spinatrahmsuppe mit wachsw weichem Ei und Tomatenbröseln

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

,Lecker gekocht, toll ergänzt, gar nicht langweilig

Zutaten

- Für den Ansatz:
- 500 g frischer Blattspinat, geputzt, mehrfach gewaschen
- (Geht auch mit T. K. Spinat)
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, gewürfelt
- 150 g Kartoffeln in Würfeln
- 1 El Butter
- 1 l Rindfleischbrühe
- 100 ml trockener Sherry
- 250 ml flüssige Sahne
- 1 Tl Zitronensaft und 1 Strich Abrieb
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss
- Für die Tomatenbrösel:
- 4 El geriebenes Toastbrot
- 2 El Olivenöl
- 4 Tomaten in Öl, klein gewürfelt
- 5 Stück wachsw weich gekochte 4 - 5 min. Eier, geschält

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Semmelbrösel mit 2 - 3 Tl Öl von den eingelegten Tomaten anrösten und mit den Tomatenwürfelchen angehen lassen, etwas salzen und pfeffern.

Schritt3

Den frischen Blattspinat kurz für 2 min. in kochendem Salzwasser blanchieren, abschütten, gut ausdrücken und grob hacken.

Schritt4

T.K. Spinat auftauen, ebenfalls grob hacken.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Die Frühlingszwiebeln mit den Kartoffelwürfeln in der Butter anschwitzen, mit der Rindfleischbrühe und dem Sherry aufgießen. Ca. 10 min. leise köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind, Dann den vorbereiteten Spinat dazu geben.

Schritt7

Weitere 2 - 3 min. köcheln lassen und alles mit dem Stabmixer pürieren.

Schritt8

4 -5 El Sahne steif schlagen, den Rest zur Suppe geben.

Schritt9

Mit Zitronensaft und etwas Abrieb, Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss abschmecken.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Suppe auf vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten und 1 El geschlagene Sahne darüber geben.

Schritt12

Ein wachsweiches Ei p. P. halbieren und in die Tellermitte geben, die Tomatenbrösel drum herum verstreuen.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spinatrahmsuppe-mit-wachsweichem-ei-und-tomatenbroeseln/>