

Spinatrahmsuppe mit Ziegenkäse



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : ' 4 - 5', 'yield' : '' });
```

Kinder und Fans cremiger Suppen lieben sie, die Spinatrahmsuppe. Sie ist der „grüne Klassiker“ unter den Cremesuppen. Hier mit dem besonderen geschmacklichen Kontrast, dem Ziegenkäse (alternativ auch gerne Schafskäse). Dabei auch noch sehr gesund, weil Spinat bekanntermaßen eisenhaltig und voller Mineralstoffe ist, gerade im Winter. Schnell zubereitet, steht in 25 min. auf dem Tisch

Zutaten

- 600 g frischer Blattspinat, geputzt, verlesen, mehrfach gewaschen, gut trocken gelaufen
- 100 g Ziegenkäse, gebrösel
- 1 l Rinder - oder Kalbfleisch Bouillon
- Das Weiße von 3 Stangen jungem Lauch in dünnen Ringen

- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Tl Mehl mit 1 Tl Butter vermengt
- 1 El kalte Butter zum aufmontieren
- 70 ml Creme fraiche
- 50 ml Sahne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Lauchzwiebeln mit dem Knoblauch in etwas Butter glasig anschwitzen und den vorbereiteten Spinat dazu geben. Mit der Bouillon aufgießen, ca. 10 min. köcheln lassen, mit dem Stabmixer kurz anpürieren.

Schritt2

Creme fraiche und die Sahne dazu geben und mit dem Schneebesen die Mehlbutter verrührt. Weitere 5 min. leise köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Schritt3

Kurz vor dem Servieren mit der kalten Butter schaumig „aufmixen. In vorgewärmten Suppentellern oder Tassen portionieren und mit Ziegenkäsebröseln bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Gebundene Suppen, Partyrezepte, Schnelle Rezepte, Suppen **Zutaten:** Creme Fraiche, Knoblauch, Lauch, Sahne, Spinat, Ziegenkäse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spinatrahmsuppe-mit-ziegenkaese/>