

Spinatsuppe mit Kerbel

Zutaten

¼ l Gemüse- oder Fleischbrühe
¼ l Milch
450 g Spinatblätter
200 g geriebenen Käse
Salz, schwarzen Pfeffer frisch geriebene Muskatnuß
30 g frischer Kerbel
gewürfelte Weißbrotscheiben
1 TL Margarine oder Butter

Zubereitung

Brühe und Milch in einem Topf vermischen. Die Spinatblätter verlesen, waschen und abtropfen lassen. Den frischen Spinat in einem Topf mit wenig kochendem Salzwasser geben und zusammenfallen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und entweder sehr fein hacken oder im Mixer pürieren. Den Spinat zur Fleischbrühe bzw. Gemüsebrühe geben und langsam zum Kochen bringen. Das Ganze von der Platte nehmen und den grob geriebenen Käse unter stetigem Rühren zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Kerbel waschen, trocken tupfen und sehr fein hacken, zufügen. Weißbrotwürfel im Fett anrösten und einstreuen.