

Spinatcremesuppe

Zutaten



150 Gramm Rahmspinat (tiefgefroren)



1 Esslöffel Sauerrahm



1 kleiner Brühwürfel



1 Zwiebel

Spinatcremesuppe



1 Teelöffel Majoran



1 Teelöffel Butter



250 ml Wasser

Spinatcremesuppe

Zubereitung



Zwiebel schälen



Zwiebel teilen



Zwiebel klein hacken



Topf auf den Herd stellen

Spinatcremesuppe



Herdplatte einschalten



Butter in den Topf geben



Butter schmelzen lassen



Zwiebel hinzufügen

Spinatcremesuppe



Zwiebel anschwitzen



150 Gramm Spinat dazugeben



umrühren und andünsten



250 ml Wasser dazugießen

Spinatcremesuppe



Brühwürfel dazugeben



umrühren



Herdplatte zurückschalten auf mittlere Hitze



1 Teelöffel Majoran dazugeben

Spinatcremesuppe



umrühren



1 Esslöffel Sauerrahm dazugeben



umrühren und
Suppe ca. 5 Minuten köcheln lassen



Herdplatte ausschalten - fertig!

Guten Appetit!