

Spinatsuppe "Kreta"



Zutaten für vier Personen:

450 g TK-Spinat
300 ml Gemüsebrühe
160 g griechischer Feta-Käse
In Scheiben geschnittene
schwarze Oliven
4 EL Sahne

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. TK-Spinat nach Packungsanweisung zubereiten. In einen hohen Topf geben, heiße Gemüsebrühe zugießen und mit dem Stabmixer gründlich pürieren. 4 EL Sahne untermischen.

2. Je Teller ein bis zwei Streifen Fetakäse würfeln und mit 1 EL in Scheiben geschnittenen schwarzen Oliven in den Suppenteller geben.

3. Heiße Spinatsuppe darüber gießen.

Hinweise:

Wenn die Suppe zu dick sein sollte, einfach mehr Gemüsebrühe zufügen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Suppen, vegetarisch, griechisch

Rezeptanregung: Aus einem Kochkalender 2006.
Anpassung und Foto: Walter
Stand 12.01.2023