

Gründonnerstagsuppe



Zutaten Gründonnerstagsuppe

ausreichend für 2 Menüvorspeisen

- 300g Kartoffeln
- 150g junger Spinat
- 2 Stück Petersilienwurzel
- 1 Knoblauchzehe
- 30g Butter
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 100g Schmand
- Muskatnuss
- 2 gekochte Eier (7 Minuten gekocht)
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Knoblauch schälen und klein würfeln. Den jungen Spinat waschen. Die Kartoffeln und die Petersilienwurzel schälen, waschen und in ca. 1 1/2 cm große Würfel schneiden.

Butter in einem Schmortopf erhitzen, Spinat und Knoblauch darin unter rühren 1-2 Minuten andünsten. Die Kartoffeln und die Petersilienwurzeln dazugeben. Mit der Brühe aufgießen, salzen und aufkochen lassen. Dann das Gemüse bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 25 Minuten weich kochen.

Die Suppe im Topf mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb streichen und wieder in den Topf geben. Mit Schmand zu einer cremigen Suppe abbinden. Mit Salz & Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Die frisch gekochten Eier schälen, halbieren. Die Teller für die Suppe füllen und die halben Eierhälften in die Suppe geben. Mit frischgeschnittenen Zwiebellauchringen bestreuen.