



[www.LAISEACKER.de](http://www.LAISEACKER.de)

# Spinatsuppe mit Kerbel

Rezepte vom LAISEACKER



## Zutatenliste (2 Personen):

1/4 l (Gemüse- oder Fleisch-) Brühe,  
1/4 l Milch, 450 g Spinatblätter,  
200 g Käse (gerieben), Salz,  
Schwarzer Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuß, 30 g frischer  
Kerbel, 2 gewürfelte Weißbrotscheiben, 1 Teel. Margarine oder  
Butter

## Zubereitung:

1. Brühe und Milch im einem Topf vermischen. Die Spinatblätter verlesen, waschen und abtropfen lassen. Den frischen Spinat in einem Topf mit wenig kochendem, gesalzenem Wasser geben und zusammenfallen lassen.
2. 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.
3. Das Ganze von der Platte nehmen und den grob geriebenen Käse unter stetigem Rühren zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Kerbel waschen, trockentupfen und sehr fein hacken. Zufügen. Weißbrotwürfel im Fett anrösten und einstreuen.

Viele weitere tolle Rezeptideen  
finden Sie auf  
[www.laiseacker.de](http://www.laiseacker.de).  
Guten Appetit

