

Spinatcrèmesuppe mit Feta

Spinatcrèmesuppe mit Feta

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Menu: [20.09.2017](#)

Creation: [Oski Matter](#)

Zutaten (für 4 Personen)

- 2 El Sesamsamen
- 2 El Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 200 gr. Spinat
- 1 dl. Gemüsebouillon
- 100 gr. Saure Sahne

Dazu passt Brot

Zubereitung

- Sesamsamen in einer Bratpfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht Farbe annehmen. Beiseitestellen
- Olivenöl erhitzen
- Knoblauch dazu pressen.
- Einige Spinatblätter für die Garnitur beiseitestellen.
- Restlichen Spinat tropfnass in die Pfanne geben und kurz dünsten. Bouillon und Rahm beigeben
- Aufkochen und mit Stabmixer fein pürieren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Anrichten:

- Die Suppe mit den beiseitegestellten Spinatblättern anrichten.
- Feta darüberbröseln
- Sesam darüberstreuen und mit Sesamöl beträufeln
- Dazu Brot servieren