

Rezept

Spanische Spinatsuppe

Ein Rezept von Spanische Spinatsuppe, am 23.04.2024

Zutaten

1 kg Blattspinat	3 EL Olivenöl
100 g gemahlene Mandeln	4 Knoblauchzehen
1 1/2 l Gemüsebrühe	Salz
schwarzer Pfeffer	200 g Sahne
2 Zwiebeln	150 g Chorizo
50 g gestiftelte Mandeln	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Den Blattspinat gründlich waschen und verlesen, die groben Stiele abzwicken. Das Olivenöl in einem Topf leicht erhitzen, die gemahlene Mandeln darin goldgelb anrösten. Den Knoblauch schälen und dazupressen, den Spinat einrühren. Die Brühe angießen und alles mit Salz und Pfeffer würzen, zugedeckt 5 Min. köcheln lassen.
2. Die Suppe im Mixer pürieren. Die Sahne einrühren und alles noch 5 Min. bei ganz schwacher Hitze zugedeckt köcheln lassen.
3. Inzwischen die Zwiebeln schälen und klein schneiden. Die Wurst in Scheiben schneiden, in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anbraten. Die Zwiebeln mitbraten, zuletzt die Mandelstifte kurz mitbraten.
4. Die Suppe abschmecken. Die Wurstmischung daraufgeben oder daneben anrichten.