

Rezept

Spinatsuppe mit Wachweichem Ei

Ein Rezept von Spinatsuppe mit Wachweichem Ei, am 04.10.2023

Zutaten

300 g frischer Blattspinat	Salz
2-3 Schalotten	1 Knoblauchzehe
75 g Butter	100 ml Weißwein
500 ml Geflügelbrühe	250 g Sahne
4 Eier (Größe L)	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Spinat putzen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 30 Sek. blanchieren. Herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken, gut ausdrücken und fein hacken.

2. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. 20 g Butter in einem Topf zerlassen, beides darin glasig dünsten. Mit Wein ablöschen, Brühe und Sahne dazugießen. Alles offen in 6-8 Min. um ein Drittel einkochen lassen.

3. Inzwischen die Eier in ca. 6 Min. wachweich kochen, dann kalt abschrecken und pellen. Das obere Viertel der Eier abschneiden und anderweitig verwenden. Spinat mit Suppe und übriger Butter im Mixer fein pürieren. Die Suppe erwärmen, mit Salz und Pfeffer würzen und anrichten. Eier salzen, pfeffern und in die Mitte setzen.